

ПРОТОКОЛ № 4

Проведения контрольных мероприятий комиссией по родительскому контролю за организацией горячего питания детей.

г. Березники

22 марта 2024 г.

Комиссия в составе присутствующих членов:

Заместителя директора по ВР Ишмунова Р.Р.,

Ответственный за питание в МАОУ «Школа № 24 им. Ю.А. Гагарина»
Чебыкина П.В., Кудряшова Анастасия Николаевна, Сайдашева Ольга Викторовна, Смирнова Елена Сергеевна.

Провела проверку в соответствии с планом (графиком) работы комиссии
22.03.2024 г. время с 14.30-15.00

В ходе проверки выявлено:

Во вторую смену в школе питаются 2а, 2в, 2г, 2д, 4г, 3, 6, 7 классы по графику, утвержденному директором, в присутствии классного руководителя.

В школьной столовой имеется меню, находящееся в доступном месте. В состав меню входит: на завтрак – биточек «Акварелька», каша гречневая рассыпчатая, соус томатный, напиток лимонный, хлеб пшеничный, яблоко свежее; на обед – салат из свеклы с раст/м, щи из свежей капусты с картофелем со сметаной, биточек «Акварелька», каша гречневая рассыпчатая, соус томатный с овощами, напиток лимонный, хлеб пшеничный, хлеб дарницкий. При визуальном осмотре членами комиссии отмечено высокое качество пищи и ее температура.

При контрольном взвешивании и сравнении порций есть несоответствия между ежедневным и примерным 10ти-дневным меню:

№п/п	Наименование блюда	Вес факт. Меню (гр.)	Вес ежеднев. Меню (гр.)	Вес примерн. Меню (гр.)
1.	Каша гречневая рассыпчатая	150	150	180
2.	Биточек «Акварелька»	90	90	100
3.	Соус томатный с овощами	50	50	50
4.	Напиток лимонный	200	200	200
5.	Салат из свеклы с раст/м	80	80	100
8.	Щи из свежей капусты с картофелем и с сметаной	210	210	250
9.	Хлеб	2 кус.	2 кус.	2 кус.
10.	Яблоко свежее	1 шт.	1 шт.	1 шт.

Фактическое взвешивание порций с ежедневным меню совпадает.

Бракеражная комиссия сняла бракераж с готовых блюд. Все блюда соответствуют представлениям членов комиссии о вкусной и здоровой пище; претензий к качеству приготовления, качеству продуктов нет. В бракеражном журнале все подписи зафиксированы.

Посадочных мест достаточно, 28 столов, за столом сидят 6 человек, для каждого класса накрывается несколько столов.

Санитарно-техническое состояние обеденного зала: столы и посуда чистые, без сколов.

В достаточном количестве имеется несколько раковин, санитарно-гигиенические средства (жидкое мыло, санитайзеры, сушилки для рук). Классными руководителями осуществляется контроль за мытьем рук и приемом пищи обучающимися.

Осуществляется контроль за соблюдением графика посещения столовой классными руководителями и дежурными администраторами. Приобретен и установлен информационный стенд.

Рекомендовано:

Классным руководителям провести с обучающимися беседы, тематические классные часы о культуре питания, поведения в столовой.

Члены комиссии:

Заместитель директора по ВР Ишмунова Р.Р.

Ответственный за питание Чебыкина П.В.

Смирнова Е.С.

Кудряшова А.А.

Сайдашева О.В.

Приложение 2
к Положению о родительском (общественном)
контроле за организацией горячего питания
в МАОУ «Школа №24 им. Ю.А. Гагарина»

АКТ ПРОВЕРКИ ПИТАНИЯ В МАОУ «Школа №24 им. Ю.А. Гагарина» (К протоколу № 4 от 22.03.2024)
г.Березники от 22.03.2024 г.

Комиссия в составе: Ишмурова Р.Р., Чебыкина П.В., Смирнова Е.С., Кудряшова А.А., Сайдашева О.В.

Провела проверку организации питания по следующим вопросам:

№ п/п	Позиции	Отметка по итогам проверки
1.	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья	+
2.	Наличие сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, документов, удостоверяющие безопасность качества продуктов (декларация, сертификат или свидетельство гос. регистрации) *сопроводительные документы хранятся до полной реализации продуктов	+
3.	Наличие в договорах на поставку продуктов питания условий транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов.	+
4.	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	+
5.	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	+
6.	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Наличие в складском помещении термометра и гигрометра Соответствие показаний термометров записям в соответствующем журнале	+
7.	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола	вы
8.	Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин	проче, стелю
9.	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	+
10.	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	+

11.	Фактический рацион соответствуют примерному 10-дневному меню, согласованное с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю	+
12.	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	
13.	Ежедневно ведется бракеражный журнал результатов оценки готовых блюд: выдача готовой пищи допускается только после снятия пробы, срок реализации готового блюда после снятия пробы не более 2 ч, осуществляется контроль выхода порционных блюд	+
14.	В рационе отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, непастеризованные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	+ неуст.
15.	Наличие договора с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	+
16.	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня. Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность бутилированной воды/ воды из питьевых фонтанчиков	+
17.	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	+
18.	Наличие внутренней отделки помещений пищеблока (полы, стены, потолок), допускающей проведение уборки влажным способом с применением дезинфицирующих средств	+
19.	Наличие маркировки на производственном инвентаре, оборудовании пищеблока	+
20.	Использование инвентаря, оборудования на пищеблоке в соответствии с маркировкой	+
21.	Использование деформированной кухонной и столовой посуды, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовые приборы из алюминия; разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры; разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями	+ неуст.
22.	Соблюдение правил мытья кухонной посуды	+
23.	Соблюдение правил мытья столовой посуды	+
24.	Использование моющих, чистящих и дезинфицирующих средств в соответствии с инструкциями по их применению	+
25.	Соответствие фактического рациона питания утвержденному примерному меню	+
26.	Наличие в обеденном зале утвержденного руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий	+

27.	Организация дополнительного питания обучающихся через буфеты образовательных учреждений, которые предназначены для реализации мучных кондитерских и булочных изделий, пищевых продуктов в потребительской упаковке		+
28.	Полнота и своевременность заполнения документации по питанию:		
	журнал бракеража готовой продукции		✓
	журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья		✓
	журнал здоровья сотрудников		✓
	журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд		—
	журнал учета температурного режима холодильного оборудования		—
	ведомость контроля за рационом питания		—
29.	Наличие актов технической исправности теплового, холодильного оборудования на пищеблоке		—
30.	Наличие во всех холодильных установках контроля скорости термометров		+
31.	Соблюдение температурного режима хранения скоропортящихся продуктов		+
32.	Наличие в складских помещениях приборов для измерения относительной влажности и температуры воздуха		—
33.	Наличие договора, акта дезинсекционной обработки помещений		—
34.	Наличие договора, акта дератизационной обработки помещений		—
35.	Наличие договора на проведение производственного контроля		—
36.	Соблюдение условий хранения уборочного инвентаря (наличие отдельного помещения, либо в специально отведенном месте, раздельное хранение уборочного инвентаря для мытья туалетов)		+
37.	Количество перемен, предназначенных для приема пищи детей		Тепл - 5 У см - 5
38.	Продолжительность перемен для приема пищи детей		20 мин
39.	Питьевой режим в организации представлен:		
	стационарные питьевые фонтанчики		
	вода, расфасованная в емкости		
	иное		+
40.	Обеспечение достаточным количеством посуды для организации питьевого режима		
	одноразовой посуды		
	стеклянной или фаянсовой посуды		+