

ПРОТОКОЛ № 1

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

г. Березники

23 сентября 2024 г.

Комиссия в составе присутствующих членов:

Заместителя директора по ВР Ишмурова Р.Р.,

Ответственный за питание в МАОУ «Школа № 24 им. Ю.А. Гагарина»

Чебыкина П.В.,

Родители обучающихся Коробейникова Алина Рудольфовна, Кухарева Анна Анатольевна, Смирнова Елена Сергеевна.

Провела проверку в соответствии с планом (графиком) работы комиссии 23.09.2024 г. время с 09.30-10.00

В ходе проверки выявлено:

В первую смену в школе питаются 1, 4, 5, 8, 9, 10, 11 классы по графику, утвержденному директором, в присутствии классного руководителя.

В школьной столовой имеется меню, находящееся в доступном месте. В состав меню входит: на завтрак – макаронные изделия отварные с маслом, бутерброд с сыром, мясо тушеное в соусе, напиток каркаде, огурцы соленые, хлеб пшеничный, хлеб ржаной; на обед – макаронные изделия отварные с маслом, суп-пюре из гороха, мясо тушеное в соусе, огурцы соленые, гренки из пшеничного хлеба, чай с лимоном, хлеб пшеничный, хлеб ржаной. 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 ежедн. Меню (гр.)	Вес примерн. Меню (гр.)
1.	Макаронные изделия отварные с маслом	150	150	150
2.	Бутерброд с сыром	30	30	30
3.	Мясо тушеное в соусе	100	100	100
4.	Напиток каркаде	200	200	200
5.	Огурцы соленые	15	15	15
6.	Суп-пюре из гороха	200	200	200
7.	Гренки из пшеничного хлеба	15	15	15
8.	Чай с лимоном	200	200	200
9.	Хлеб	2 кус.	2 кус.	2 кус.

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. Установлен информационный стенд.

Рекомендовано:

Классным руководителям 5-11 классов провести работу о соблюдении графика посещения столовой обучающимися, и усилить контроль поведения обучающихся в столовой.

Члены комиссии:

Заместитель директора по ВР Ишмурова Р.Р.

Ответственный за питание Чебыкина П.В.

Смирнова Е.С.

Кухарева А.А.

Коробейникова А.Р.

Приложение 1
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 № 1 от 23.09.2024)

г.Березники

от 23.09.2024 г.

Комиссия в составе: Ишмурова Р.Р., Чебыкина П.В., Кухарева А.А., Смирнова Е.С., Коробейникова А.Р.

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, документы, 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 сырых продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола	есть
8.	Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин	есть
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 примерно 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 районе отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, непастеризованные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом		+ отсут.
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		+ отсут
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 примерно 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 контрольных 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 перем. предназначенных для приема пищи детей	1 см - 3
38.	Продолжительность перем. для приема пищи детей	20 мин
39.	Питательный 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	✓ ✓ +