

ПРОТОКОЛ № 1

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

22 сентября 2025 г.

г. Березники

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.,

Родители обучающихся Малыгина Алина Рудольфовна, Кухарева Анна

Анатольевна, Смирнова Елена Сергеевна.

Провела проверку в соответствии с планом (графиком) работы комиссии

22.09.2025 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 – плов со свиной, чай с сахаром, огурцы соленые, яблоки свежие, хлеб пшеничный; на обед – чай с сахаром, плов со свиной, суп с вермишелью, огурцы соленые, 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 ежеднев. Меню (гр.)	Вес примерн. Меню (гр.)
1.	Плов со свиной	250	250	250
2.	Суп с вермишелью	200	200	200
3.	Чай с сахаром	200	200	200
4.	Яблоки свежие	120	120	120
5.	Огурцы соленые	15	15	15
6.	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).

Администрацией осуществляется контроль за мытьем рук и приемом

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 Ишмунова Р.Р.

Ответственный за питание Чебыкина П.В.

Смирнова Е.С.

Кухарева А.А.

Малыгина А.Р.



от 22.09.2025 г.

АКТ ПРОВЕРКИ ПИТАНИЯ В МАОУ «Школа №24 им.Ю.А. Гагарина» (К протоколу № 1 от 22.09.2025)

г.Березники

Комиссия в составе: Ишмурова Р.Р., Чебыкина П.В., Кухарева А.А., Смирнова Е.С., Малыгина 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	вс
7.	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола	+
8.	Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин	+
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 соответствует 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 рационе отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, непастеризованные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	+
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 бутылированной воды/ воды из питьевых фонтанчиков	+
17.	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	+
18.	Наличие внутренней отделки помещений пищеблока (полы, стены, потолки), 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	+
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 бумажных 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 злоровья 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)	Тем. 5 Исх. - 3
37.	Количество перемен, предназначенных для приема пищи детей	20 перем
38.	Продолжительность перемен для приема пищи детей	
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	