

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 55 Приморского района г. Санкт-Петербурга

Протокол № 1

проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы
комиссией родительского контроля

Дата проверки: 12.12 2023г.

Время проверки: 11.00 час.

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

Родительский контроль в составе:

Нарекостов Р.С. (15Б)

Слаутица А.В. (17Б)

Ардатовой Т.Ю. (13А)

составили настоящий протокол в том, что 12.12.23 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

№ п/п	Показатель качества/вопрос	ДА	НЕТ
1. Условия для соблюдения учащимися правил личной гигиены			
1	Наличие/работоспособность; организован свободный доступ:		
	• умывальники	✓	
	• дозаторы с мылом	✓	
	• дозаторы с дезинфицирующим средством	✓	
	• средства для сушки рук	✓	
2	Обучающиеся соблюдают правила личной гигиены		
2. Санитарно-техническое состояние помещения для приема пищи			
3	Помещение для приема пищи чистое	✓	
4	Обеденные столы и стулья чистые	✓	
5	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	✓	
6	Столовые приборы и посуда чистые; без дефектов, сколов и трещин	✓	
7	Санитарное состояние линии раздачи удовлетворительное	✓	
8	Уборка столов с применением дезинфицирующих средств проводится после каждого класса	✓	
9	Уборка помещения проводится после каждого приема пищи	✓	
10	Насекомые, грызуны и/или следы их жизнедеятельности в помещении для приема пищи НЕ обнаружены	✓	
3. Сотрудники столовой			
11	Наличие санитарной одежды, головных уборов, средств индивидуальной защиты (маски, перчатки) у сотрудников столовой	✓	
12	Состояние санитарной одежды у сотрудников удовлетворительное; персонал имеет опрятный внешний вид	✓	
4. Режим работы школьной столовой/раскрытие информации об организации питания			
13	Имеется утвержденный режим работы столовой	✓	
14	Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися по классам	✓	
15	Предоставление горячего питания обучающимся согласно утвержденному графику и режиму работы столовой	✓	

5. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся			
16	Наличие на сайте школы и на информационной доске в школе ежедневного (фактического) меню с учетом возрастных групп (младшие классы – 7-11 лет; старшие классы – с 12 лет и старше)	✓	
17	В школе есть приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии	✓	
18	Бракераж снимается от всех партий приготовленных блюд	✓	
19	Фактов не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца) не выявлено	✓	✓
20	Факты исключения и/или замены отдельных блюд при сравнении ежедневного (фактического) меню с реализуемой на момент проверки продукцией не выявлены		✓
21	Реализуемые блюда соответствуют предоставленной технической (технологической) документации	✓	
22	В меню и на линии раздачи отсутствуют запрещенные блюда и продукты	✓	
23	Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют	✓	
б. Органолептическая оценка реализуемых блюд			
24	Реализуемые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, блюдо не подгорело, доварено, не пересолено и т.д.)	✓	
25	Внешний вид и подача блюд эстетичны, вызывают аппетит	✓	

Оценка существующей организации горячего питания обучающихся ГБОУ школы №55 Приморского района Санкт-Петербурга показала:

Блюда соответствуют требованиям, что в целом хорошее, но есть некоторые недостатки. Факты нарушения при реализации блюд в меню отсутствуют, выявлены в процессе дегустации. Санитария в пищеблоке хорошая, но есть некоторые нарушения при работе в пищеблоке. Оценка = 10%

ПРЕДЛОЖЕНИЯ: *Внедрить на кухне систему контроля качества пищи, использовать в пищу только свежие продукты, проводить регулярную дезинфекцию помещений.*

ЗАМЕЧАНИЯ: *нет.*

Члены комиссии:

Иванов И.В.
ФИО
Степанов И.В.

[Подпись]
ПОДПИСЬ

