

Протокол № 1

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

Дата проверки: 06 ноября 202 г.

Время проверки: 13³⁰ час.

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

Родительский контроль в составе:

Труцова О.И.
Медведева А.Е.
Никонова А.С.

составили настоящий протокол в том, что 06.11.24 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой. *по адресу Королева, д. 41, к. 3.*

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 | ✓ | |

3. Солюдение 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: Меню соответствует утвержденному меню. Проведено контрольное взвешивание и документация в школе комиссией партии. Старшее качество достаточно высоко качество обработки соответствует требованиям требованиям. Термин соответствует меню и возрастной потребности детей.
В столовой генерируют запахи. Дети перед едой моют руки с мылом и сушат их при помощи электросушилок.
Перед входом в столовую висит утвержденное меню, график посещения столовой. В столовой меню свободного выбора и бюджетное в обеденном зале стола накрыты по классам. Сотрудниками столовой соблюдаются гигиенические требования к обслуживанию не менее 80%. Проведено контрольное взвешивание блюд.
 ПРЕДЛОЖЕНИЯ: нет

ЗАМЕЧАНИЯ: нет

Члены комиссии:

Пирогова О.Н.
ФИО

[Подпись]
ПОДПИСЬ

