

Протокол № 4

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

Дата проверки: 06 ноября 2024 г.

Время проверки: 12:10 час.

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

Родительский контроль в составе:

Петров А. И.

Матюхина Ч. Д.

Романова Е. В. Рудникова М. В.

составили настоящий протокол в том, что 06.11.2024 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой по адресу Пушкинская г. 28 п. 1

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) <u>не выявлено</u>	✓	
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	✓	
6. 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 меню. Дети едят с удовольствием, как на выбор для самостоятельного приобретения, так и по предложенному меню. Вкусных и сбалансированных блюд 35%. Проведено контрольное блюдо и присутствие блюд в виде десерта и с собой из столовой не выносятся. Перед входом в столовую висит утвержденный график. Дети перед приемом пищи моют руки с мылом и сушат на сушилке или сушилке аппаратами. Перед приемом пищи по массе направляются столы, после со столов все убирается и обрабатывается рух. средствами. После чего происходит перенос столов для младших классов. С каждой массой в столовую приходят массовый руководитель и контролирует детей. Содержимое столовой урны в спец. урну, в мусор убрало, на раздатке есть перчатки. На входе в столовую вывешено меню, меню буренной продукции и для самостоятельного приобретения на входе.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Возможно рассмотреть предоставление блюд, которые больше едят дети. Например булочки, сладости, возможно допустимо к приготовлению шаверма, картошка фри.

ЗАМЕЧАНИЯ: нет

Члены комиссии:

Радуловская МВ

ФИО

[Подпись]

ПОДПИСЬ

<u>Урманева С. Б.</u> ФИО	<u>Юрьев</u> подпись
<u>Матюхина И. В.</u> ФИО	<u>Юрьев</u> подпись
<u>Петров А. И.</u> ФИО	<u>Юрьев</u> подпись
_____ ФИО	_____ подпись

Ответственный по питанию представитель образовательной организации:

<u>Михайлова А. А.</u> ФИО	<u>[подпись]</u> подпись	« <u>06</u> »	<u>11</u>	20 <u>24</u> г.
-------------------------------	-----------------------------	---------------	-----------	-----------------

Уполномоченное лицо представителя организации питания:

<u>Урманева И. П.</u> ФИО	<u>[подпись]</u> подпись	« <u>6</u> »	<u>11</u>	20 <u>24</u> г.
------------------------------	-----------------------------	--------------	-----------	-----------------