

ПРОТОКОЛ
проверки питания обучающихся
МБОУ «Новороссийская СОШ»

26 апреля 2024г. бракеражной комиссией и была проведена проверка организации питания учащихся школы. Были оценены закладка продуктов питания, органолептические характеристики обеда, соответствие ежедневного меню десятидневному меню, температура приготовленной пищи, время выставления пищевой продукции на столы для первой смены, соответствие норм раскладки блюд.

Меню 26.04.2024

Обед

Жаркое по-домашнему – 250г

Салат *свинок в картофельном* – 100г

Компот из яблок – 200г.

Хлеб пшеничный – 50г

Хлеб ржано-пшеничный – 30г

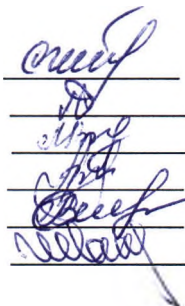
Членами комиссии

были установлены следующие факты:

1. Меню на 12.02.2024 год, разработано и произведена закладка продуктов в соответствии с нормами закладки питания детей школьного возраста. Кухня в школе является сырьевой. Сотрудниками столовой по качеству и весу поставки продуктов с поставщиками сверяются по мере поступления.
2. Помещение кухни и обеденного зала, посуда, разделочные и обеденные столы нареканий по чистоте не имеют.
3. Посуда с хлебом, блюда с жарким по-домашнему и салатом, бокалы с компотом из яблок были выставлены на столы за 3 минуты до звонка на обеденную перемену.
4. Полноценный обед очень понравился детям.
5. Органолептические характеристики пищи, сахара претензий не вызывали. Содержание соли было достаточно на вкус.
6. Объем проверенных порций соответствовал возрастным нормам питания начального, среднего и старшего звена.

Члены комиссии:

Старший вожатый, ответственный
за организацию горячего питания
зам. директора по ВР
учитель нач. классов
дежурный учитель
дежурный учитель
работник ФАПа



Штифанова Светлана Валерьевна
Потыковский Денис Николаевич
Швадченко Людмила Витальевна
Зелепугина Людмила Петровна
Свиридова Светлана Владимировна
Швадченко Ольга Алексеевна

МБОУ «Новороссийская СОШ»

Протокол № 4

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

Дата проверки: 26 апреля 2024г.

Время проверки: 12.00 – 12.40 час.

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

Родительский контроль в составе:

Макаровой Ирины Владимировны, Богдановой Анны Анатольевны, Сучилиной Людмилы Сергеевны и Свиридовой Светланы Владимировны

составили настоящий протокол в том, что 26.04.2024 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

8. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, обед большинству детям нравится.
9. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
10. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
11. Организация питания: дежурные педагоги следят за тем, чтобы все дети мыли руки перед едой. Для мытья рук имеются раковины, жидкое мыло. Сушат руки при помощи электросушилок, также в наличие имеется дезинфицирующее средство для рук.
12. В обеденном зале каждый стол накрыт для 8 обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает.
13. Все классы сопровождаются классными руководителями.
14. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой.

ВЫВОДЫ:

1. Замечаний по организации горячего питания со стороны родителей нет.
2. Продолжать проводить родителям дома с детьми беседы о полезном правильном питании.

С протоколом комиссии ознакомлена: Голопулова Е. А. /шеф-повар/

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1. Макарова И. В. И.В. Макарова
2. Богданова А. А. А.А. Богданова
3. Сучилина Л. С. Л.С. Сучилина
4. Свиридова С. В. С.В. Свиридова

Оценочный лист

1

Дата проведения проверки: **26 апреля 2024 года**


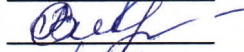


Инициативная группа, проводившая проверку в количестве 4 человек:

Богданова Анна Анатольевна

Свиридова Светлана Владимировна

Сучилина Людмила Сергеевна

Макарова Ирина Владимировна

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	Да
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей ?	
	А) да	Да
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте ?	
	А) да	Да
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	Да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	Да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	Да
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	Да
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	Да
	Б) нет	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) нет	Нет
	Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	Да
	Б) нет	
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	Да
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	Да

	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	Нет
	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	Да
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	Нет
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню ?	
	А) нет	Нет
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи ?	
	А) нет	Нет
	Б) да	