ПРОТОКОЛ

проверки организации питания в МБОУ «СОШ №4» муниципального совета родительского контроля за организацией питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях городского округа Судак Республики Крым

от 22.11.2022 № 04

Инициативная группа родителей, проводивших проверку (Ф.И.О.):

1. Член Республиканского совета: Агеева Е.А.
2. Член комиссии: Аверьянова Л.С.
3. Член комиссии: Некрасова Н.А.
4. Член комиссии: Соболева М.С.
5. Член комиссии:

В ходе проверки установлено следующее:

Двухнед. меню в наличии, размещено на сайт, график в наличии, отсутств. повторы смежных бл., ежедневн. меню соотв. двухнедельн., запрещ. блюд и продукты отсутств., приказ о бракераже в наличии, бракераж осуществл. ежедневно, уборка зала качественная, условия для личной гигиены соблюдены, качество вкус и запах блюд хорошее, стенды по здор. питанию в наличии.

Выявлены замечания:

Рекомендовано:

Заменить сломанный дозатор для мыла и починить кран

Подписи членов комиссии:

1. [подпись]
2. [подпись]
3. [подпись]
4. [подпись]
5.

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ « Средняя общеобразовательная школа №4» городского округа Судак

(наименование организации)

Дата проверки: 29.03.23г

Время проверки: 10^{30}

Состав комиссии:

Некрасова Ф.А

Парутова Т.А.

Касперович А.И.

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- Технологическое и холодильное оборудование – исправно/не исправно
- Нарушений на пищеблоке выявлено/не выявлено.
- Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается/не соблюдается
- Нарушений в зале столовой выявлено/не выявлено
- Чистота и целостность столовых приборов соответствует/не соответствует норме (частично заменить ложки - погнуты)
- Меню соответствует/не соответствует примерному меню.
- Вкусовые качества блюд соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям

Готовая продукция

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Салат из свеклы отв.	60	62	+
2	Щи со св. капустой, картоф.	200	210	+
3	Птица тушеная	80	85	+
4	Макароны	150	150	=

5	Компот из яблок	200	198	-
6				
7				

- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объёмам заявленным в меню.

Проба снималась непосредственно из емкости, где готовилась.
! Дети берут добавку

- Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели всё.
- Суточная проба имеется/не имеется (за 48 (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.

Замечания и рекомендации по проверке:

✓ Следить за состоянием столовых приборов
✓ Не допускать фактов выдачи остывших блюд
✓ Соблюдать строго нормы уборки в зале и на раздаточной.

Члены комиссии:

Кастр

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ « Средняя общеобразовательная школа №4» городского округа Судак

(наименование организации)

Дата проверки: 23/09-22

Время проверки: 8 10

Состав комиссии:

Некрасова Н. А

Парфутова Т. Ю

Бухарина Елена Викторовна (РК 7-Б)

Плетнева Анна (РК-7-Б)

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- Технологическое и холодильное оборудование – исправно/~~не исправно~~
- Нарушений на пищеблоке не выявлено/~~не выявлено~~.
- Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается/~~не соблюдается~~
- Нарушений в зале столовой выявлено/не выявлено (стол раздачи продуктов не протерт)
- Чистота и целостность столовых приборов соответствует/~~не соответствует норме~~
- Меню соответствует/~~не соответствует~~ примерному меню.
- Вкусовые качества блюд соответствуют/~~не соответствуют~~ предъявленным требованиям

Готовая продукция

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Каша манная с масл.	200	200	—
2	Чай черный с лимон.	200	200	—
3	Печенье	40	40	—
4	Хлеб пшеничный	30	30	—

5	Яблоко свеж.	100	110	+10
6				
7				

- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/~~не соответствуют~~ объёмам заявленным в меню.

Объем на выходе блюд соответствует заявленному в меню.

- Соблюдение температурного режима – соблюдается/~~не соблюдается~~
- Качество питания – много блюд осталось ~~не тронутым~~/съели более половины/~~съели всё~~.
- Суточная проба имеется/~~не имеется~~ (за 48 ч. (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/~~не имеется~~
- Классные руководители сопровождают/~~не сопровождают~~ учащихся на обед.

Замечания и рекомендации по проверке:

1. Дети 2х классов ели остывшую еду по причине опоздания к завтраку
2. Проводить тщательную обработку поверхностей после каждой выдачи еды на раздаточной

Члены комиссии: Некрасова Н.А.

Букарина Е.В.

Братчева С.А.

Приложение 1
к положению о муниципальном совете родительского контроля за организацией питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях городского округа Судак Республики Крым утвержденного приказом отдела образования администрации города Судака Республики Крым от 06.09.2021 г. № 216

ЧЕК-ЛИСТ

для родителей по проверке организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях городского округа Судак Республики Крым

№ п/п	Вопросы	Да	Нет
1	Имеется ли в школе двухнедельное меню для каждой возрастной группы?	+	
2	Размещено ли двухнедельное меню на сайте школы для ознакомления родителей и детей?	+	
3	Имеется ли в школе график приема пищи учащимися?	+	
4	Размещено ли на стенде ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей и детей?	+	
5	В меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни?	+	
6	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	+	
7	Соответствует ли ежедневное меню двухнедельному меню?	+	
8	Есть ли в школе приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	+	
9	Ежедневно ли осуществляется бракераж готовых блюд (с записью в соответствующем журнале)?	+	
10	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		+
11	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей их здоровья?	+	
12	Качественно ли проведена уборка обеденного зала для приема пищи на момент проверки?	+	
13	Обнаружены ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		+
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?	+	
15	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		+
16	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?		+
17	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?	+	
18	Имеются ли в столовой стенды по вопросам здорового питания школьников?	+	

Дети едят остывшую пищу по причине опоздания к завтраку.
23.09.2022 г.

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ « Средняя общеобразовательная школа №4» городского округа Судак

(наименование организации)

Дата проверки: 14.02.23

Время проверки: 8^{30}

Состав комиссии:

Некрасова Н.А

Вавилкина Е.В.

Ганьин Б.В

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- Технологическое и холодильное оборудование – исправно/не исправно
- Нарушений на пищеблоке выявлено/не выявлено.
- Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается/не соблюдается
- Нарушений в зале столовой выявлено/не выявлено
- Чистота и целостность столовых приборов соответствует/не соответствует норме (есть чашки со сколами)
- Меню соответствует/не соответствует примерному меню.
- **Вкусовые качества блюд соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям**

Готовая продукция

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Каша овсяная молочная	200	220	+
2	Чай с лимоном	200	200	=
3	Кондит. (пряники)	40	45	+
4	Хлеб пшен. ржаной	60	60	=
	Яблоко	100	130	+

Объем блюд на выходе соответствует требованиям.

Уборка зала проводится систематически после приема пищи

Столы протираются горячей водой с добавлением моющих средств.

Используется фарфоровая посуда, кр отвечает необходимым требованиям

Запрещенных продуктов в буфете нет.

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ « Средняя общеобразовательная школа №4» городского округа Судак

(наименование организации)

Дата проверки: 19/01-23г

Время проверки: 11⁰⁰

Состав комиссии:

Некрасова Н.А

Парутова Т.А.

Касперович А.И.

Пусик Н.С. РК-3Б

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- Технологическое и холодильное оборудование – исправно/не исправно
-
- Нарушений на пищеблоке выявлено/не выявлено.
-
- Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается/не соблюдается
-
- Нарушений в зале столовой выявлено/не выявлено
-
- Чистота и целостность столовых приборов соответствует/не соответствует норме
- Меню соответствует/не соответствует примерному меню.
-
- Вкусовые качества блюд соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям
-

Готовая продукция

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Салат из капусты	60	70	+
2	Суп фасолевый с картор	200	200	=
3	Фрикадельки в соусе.	90	90	=
4	Каша пшеничная	150	150	=

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ « Средняя общеобразовательная школа №4» городского округа Судак

(наименование организации)

Дата проверки: 12.2, 12.22

Время проверки: 8³⁰

Состав комиссии:

Некрасова Н.А

Парутова Т.Ю.

Клинк Л.А РК 4А, 9-Б

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- Технологическое и холодильное оборудование – исправно/не исправно
-
- Нарушений на пищеблоке выявлено/не выявлено.
-
- Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается/не соблюдается
-
- Нарушений в зале столовой выявлено/не выявлено
-
- Чистота и целостность столовых приборов соответствует/не соответствует норме
-
- Меню соответствует/не соответствует примерному меню.
-
- Вкусовые качества блюд соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям
-

Готовая продукция

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Рыба запеченая в смет. соусе	80	84	+
2	Рис отварн. с маслом	150	150	=
3	Напиток шиповника	180	180	=
4	Хлеб рис., пш.	60	60	=

5				
6				
7				

- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объёмам заявленным в меню.

Объемы готовых блюд соответствуют требованиям
Блюда выдаются после снятия пробы
В журнале бракеражной записей нет.

- Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели всё.
- Суточная проба имеется/не имеется (за 48 ч (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.

Замечания и рекомендации по проверке:

- В ассортименте буфетных блюд отсутствует запрещенная продукция
- Имеется питьевая вода, доступ свободный
- Недостаточно жидкого мыла в дозаторах
- Усилить контроль за соблюдением t° выдаваемых блюд.
- Кл. руководителям 1-4 классов провести беседы с уч-ся о правильном питании.

Дети плохо едят пюре.

Акт №

Проверки школьной столовой комиссией по контролю организации питания обучающихся.

от 11.10.22 года

Комиссия в составе:

Некрасова Н.А.

Парфутова Т.Ю.

Каспарович А.И.

Составили настоящий акт в том, что 11.10.22 (дата)

в 9^30 (время) была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки:

В ходе проверки выявлено:

Направление проверки	Результат при раздаче
Температура подачи блюд	соответствует требованиям
Весовое соответствие блюд	вес соответствует заявл. в меню
Вкусовые качества готового блюда	соответствует
Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	в соответствии с меню.

Организация питания:

Проба снималась непосредственно из емкости, в которой готовилась еда. Суточные пробы имеются.

Предложения:

1. Разнообразить ассортимент булочной продукции
2. Организовать дежурство в столовой учителей
3. Соблюдать график приёма пищи. (кл. рук.)

С актом ознакомлен (а):

(должность)	(подпись)	(ФИО)

Комиссия с актом ознакомлена:

Некрасова

Парфутова

Каспарович