

Протокол контроля качества школьного питания № _____ от 3.02.2025г.

Школа -интернат № 9

Перемена 3

Приём пищи – завтрак, обед, полдник, ужин (подчеркнуть) Возраст детей (классы) 1-4 классы



Организация, предоставляющая услуги по школьному питанию _____

Состав группы контроля: Ориева О.Н., Тимохина С.А., Доценко А.В., Тладжиев М.С., Березкова А.Ж.

№ п.п.	Что проверить?	Как оценить?			Комментарий
		Поставьте V в соответствующий раздел или заполните графы			
1	Наличие двухнедельного циклического меню, согласованного с директором школы и (при необходимости) с Роспотребнадзором	Есть, размещено на сайте школы	Есть, но не размещено на сайте школы	Нет	
2	Учтен ли в меню режим функционирования организации (например, в первую смену организован горячий завтрак, во вторую смену – горячий обед)?	Да	Нет		
3	Есть ли в меню повторы блюд в смежные дни?	Да, повторы есть, меню однообразное	Повторы есть, но крайне редко	Нет	
4	Наличие фактического меню на день и его соответствие циклическому	Есть, соответствует	Есть, не соответствует	Нет	
5	Есть ли в меню «запрещенные» блюда и продукты? (снеки, газировка, жгучие приправы и соусы, майонез, блюда, жареные во фритюре, первые и вторые блюда из/на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления и т.п.) (перечень в приложении 1)	Да	В меню нет, но в буфете можно приобрести	Нет	
6	Наименование блюд по меню и их калорийность Завтрак – 400-550 ккал Обед – 600-750 ккал	Холодная закуска	1 блюдо	Основное блюдо	<i>всё хорошо</i>
		Гарнир	Напиток	Выпечка	
7	Температура первых блюд	>70	70-50	<50	<i>соответствует</i>
8	Температура вторых блюд	>60	60-45	<45	<i>соответствует</i>

№ п.п.	Что проверить?	Как оценить?			Комментарий
		Поставьте V в соответствующий раздел или заполните графы			
9	Полновесность порций	Полновесны	Кроме -	Указать выход по факту и по меню	
		+			
10	Визуальное количество отходов	<30%	30-60%	>60%	
	Холодных закусок				
	Первых блюд				
	Вторых блюд			+	
	Гарниров			+	
	Напитков				
11	Спросить мнение детей (если не вкусно, то почему)	Вкусно	Не очень	Нет	
	Холодных закусок		+		
	Первых блюд				
	Вторых блюд		+		
	Гарниров		+		
	Напитков				
12	Попробовать еду. Ваше мнение.	Отлично	Хорошо	Удовлетворительно	
	Холодных закусок				
	Первых блюд				
	Вторых блюд		+		
	Гарниров		+		
	Напитков	+			
13	Во сколько начали накрытие столов?	За 10-15 минут до звонка	За 15-25 минут до звонка	Более, чем за 25 минут до звонка	
		+			
14	Внешний вид обслуживающего персонала	Персонал в чистой специальной одежде, головных уборах, перчатках, медицинских масках или масках со сменными фильтрами	Есть несущественные замечания к спецодежде персонала	Внешний вид не соответствует требованиям	
		+			
15	Наличие документов	Документы в порядке	Есть несущественные замечания	Документы находятся в ненадлежащем состоянии	
	Книга отзывов и предложений	+			
	Журнал бракеража готовых блюд	+			
	Приказ о создании бракеражной комиссии	+			

№ п.п.	Что проверить?	Как оценить?			Комментарий
		Поставьте V в соответствующий раздел или заполните графы			
	Журнал прохождения медицинских осмотров сотрудниками пищеблока (или санитарные книжки)				
	Журнал бракеража продуктов				
	Сертификаты на продукты				
	Журнал витаминизации				
16	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж? (на основании журналов бракеража)	Да, факт бракеража регулярно отмечается в журнале	Да, но только по словам заведующей производством, журнал ведется нерегулярно	Нет, журнал бракеража вообще не заполняется	
17	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	Да, за месяц до 4 раз и более	Да, за месяц однократно	Нет	
18	Общее состояние помещения	Отлично	Хорошо	Удовлетворительно	
	Чистота полов	+			
	Чистота подоконников			+	
	Умывальники с холодной и горячей водой	+			
	Мыло	+			
	Санитайзеры для гигиенической обработки рук с применением кожных антисептиков	+			
Полотенцесушители	+				
19	Обнаруживались ли в помещении столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?	Да (укажите где)	Нет		Дети всей школой жалуются, что часто видят тараканов на стенах, в хлебе.
20	Соблюдают ли дети правила личной гигиены?	Да, все перед едой моют руки	Да, но некоторые дети успевают «проскальзывать» в столовую с немывными руками	Нет, дети сразу садятся за еду	
21	Состояние обеденных столов и столовых приборов	хорошее			
	Чистота и состояние столов и стульев	хорошее			
	Наличие приборов	Приборы в хорошем состоянии Достаточное количество Алюминиевые приборы не используются	Приборы в удовлетворительном состоянии Недостаточное количество Алюминиевые приборы не используются	Приборы в плохом состоянии Недостаточное количество Используются алюминиевые приборы	
	Наличие салфеток	Бумажных салфеток достаточно	Салфетки есть, но очень немного	Салфеток нет	
	Состояние посуды	Без сколов и трещин	Иногда встречаются сколы и трещины	Большое количество посуды со сколами и трещинами	

№ п.п.	Что проверить?	Как оценить?			Комментарий
		Поставьте V в соответствующий раздел или заполните графы			
	Сервировка	Блюда расставлены на столах, детям не приходится их передавать друг другу +	Блюда на столы поставлены в одном месте, дети передают их друг другу	Дети участвуют в накрытии столов	
22	Буфет	Отлично	Хорошо	Удовлетворительно	
	Ассортимент (см перечень продуктов, запрещенных в образовательных организациях)				
	Доступность для детей				
23	Продолжительность перемены для приема пищи	Менее 20 минут	20 минут	Более 20 минут	
		+ ..			
24	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии и т.п.)?	Да, есть отдельные меню	Частично, есть отдельные блюда, которые можно выбрать из стандартного меню	Нет	
		..		+ ..	
25	Имеется ли возможность дополнительного подогрева блюда по потребности обучающегося?	Да	Частично, только если свободно оборудование	Нет	
		+ ..			
26	Наличие в обеденном зале или перед обеденным залом информационных стендов о правильном и здоровом питании, пропаганде ЗОЖ и т.п.	Да, информации более чем достаточно	Да, информация есть	Информации нет	
		+ ..			

Замечания группы контроля:

Нет

Предложения группы контроля:

Предлагаем разнообразить меню свежими овощами (супчик свежими морковкой тертая). Мы будем работать в том качестве обслуживания и питания.

Подписи:

Боровкова А.И. [подпись]
Орлова О.Н. [подпись]
Дашкина [подпись]
Туркина М.С. [подпись]
Тимохина С.Н. [подпись]