

Протокол контроля качества школьного питания № 2 от 12.03.2016

Школа МБОУ «Школа-интернат №4 Перемена сендернаб

Приём пищи – завтрак, обед, полдник, ужин (подчеркнуть) Возраст детей (классы) 1-9кл.

Организация, предоставляющая услуги по школьному питанию ООО «Восход»

Состав группы контроля: Крившинева Ларина Сергеевна
Серонова Елена Николаевна
Трофимко Анна Николаевна /старший воспитатель/



№ 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	
		<input checked="" type="checkbox"/>			
2	Учтен ли в меню режим функционирования организации (например, в первую смену организован горячий завтрак, во вторую смену – горячий обед)?	Да	Нет		
		<input checked="" type="checkbox"/>			
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	
		<input checked="" type="checkbox"/>			
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	<input checked="" type="checkbox"/>
6	Наименование блюд по меню и их калорийность Завтрак – 400-550 ккал Обед – 600-750 ккал	Холодная закуска	1 блюдо	Основное блюдо	<input checked="" type="checkbox"/>
		Гарнир	Напиток	Выпечка	
7	Температура первых блюд	>70	70-50	<50	
8	Температура вторых блюд	>60	60-45	<45	<input checked="" type="checkbox"/>

№ 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				
	Выпечки				
11	Спросить мнение детей (если не вкусно, то почему)	Вкусно	Не очень	Нет	
	Холодных закусок				
	Первых блюд				
	Вторых блюд				
	Гарниров				
	Напитков				
	Выпечки				
12	Попробовать еду. Ваше мнение.	Отлично	Хорошо	Удовлетворительно	
	Холодных закусок				
	Первых блюд				
	Вторых блюд	✓			
	Гарниров				
	Напитков				
	Выпечки				
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	✓			

д.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 ✓		
20	Соблюдают ли дети правила личной гигиены?	Да, все перед едой моют руки ✓	Да, но некоторые дети успевают «проскальзывать» в столовую с невымытыми руками	Нет, дети сразу садятся за еду	
21	Состояние обеденных столов и столовых приборов				
	Чистота и состояние столов и стульев				
	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	

л.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:

Все хорошо, замечаний не выявлено

Предложения группы контроля:

Подписи:

Смирнов *Бурдаскина В.Н.*
Семич *Соколова И.Н.*
Андреев *Кривенцова И.С.*