

Протокол контроля качества школьного питания № _____ от 21.09.2023

Школа МБОУ СОШ № 6

Перемена 2

Приём пищи – завтрак, обед, полдник, ужин (подчеркнуть) Возраст детей (классы) 1-2 классы

Организация, предоставляющая услуги по школьному питанию ИП Розенбах Е.О. ИНН 662330504988

Состав группы контроля: Сверкилова Н.Н., Шапкина О.А., Шевцова О.В., Федотова Ю.А.



№ 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	Утверждено 21.09.2023
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	См. вша копилка
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	
		Гарнир	Напиток	Выпечка	
7	Температура первых блюд	>70	70-50	<50	50°/40°/32° - котлона Укоре саш 44°
8	Температура вторых блюд	>60	60-45	<45 ✓	

№ п.п.	Что проверить?	Как оценить?			Комментарий
		Поставьте V в соответствующий раздел или заполните графы			
9	Полновесность порций	Полновесны <input checked="" type="checkbox"/>	Кроме -	Указать выход по факту и по меню	Вкусно
10	Визуальное количество отходов	<30%	30-60% <input checked="" type="checkbox"/>	>60%	
	Холодных закусок				
	Первых блюд				
	Вторых блюд				
	Гарниров		<input checked="" type="checkbox"/>		
	Напитков	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
	Выпечки				
11	Спросить мнение детей (если не вкусно, то почему)	Вкусно	Не очень	Нет	
	Холодных закусок				
	Первых блюд				
	Вторых блюд				
	Гарниров		<input checked="" type="checkbox"/>		
	Напитков		<input checked="" type="checkbox"/>		
	Выпечки				
12	Попробовать еду. Ваше мнение.	Отлично	Хорошо	Удовлетворительно	
	Холодных закусок				
	Первых блюд				
	Вторых блюд				
	Гарниров		<input checked="" type="checkbox"/>		
	Напитков		<input checked="" type="checkbox"/>		
	Выпечки		<input checked="" type="checkbox"/>		
13	Во сколько начали накрытие столов?	За 10-15 минут до звонка	За 15-25 минут до звонка <input checked="" type="checkbox"/>	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 <input checked="" type="checkbox"/>	Есть несущественные замечания к спецодежде персонала	Внешний вид не соответствует требованиям	
15	Наличие документов	Документы в порядке <input checked="" type="checkbox"/>	Есть несущественные замечания	Документы находятся в ненадлежащем состоянии	При бракераже готовых блюд перенутали канцелярию (кассета - чаша)
	Книга отзывов и предложений	<input checked="" type="checkbox"/>			
	Журнал бракеража готовых блюд	<input checked="" type="checkbox"/>			
	Приказ о создании бракеражной комиссии	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		

№ 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		
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		<i>хорошо</i>		
	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	

№ п.п.	Что проверить?	Как оценить?			Комментарий
		Поставьте V в соответствующий раздел или заполните графы			
	Состояние посуды	Без сколов и трещин <input checked="" type="checkbox"/>	Иногда встречаются сколы и трещины	Большое количество посуды со сколами и трещинами	
	Сервировка	Блюда расставлены на столах, детям не приходится их передавать друг другу	Блюда на столы поставлены в одном месте, дети передают их друг другу <input checked="" type="checkbox"/>	Дети участвуют в накрытии столов	
22	Буфет	Отлично	Хорошо <input checked="" type="checkbox"/>	Удовлетворительно	
	Ассортимент (см перечень продуктов, запрещенных в образовательных организациях)		<input checked="" type="checkbox"/>		
	Доступность для детей				
23	Продолжительность перемены для приема пищи	Менее 20 минут <input checked="" type="checkbox"/>	20 минут	Более 20 минут	
		<i>не доступен</i>			
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	<i>нет заблаговременно от родителей</i>
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 <input checked="" type="checkbox"/>	<i>не обновлены пока отсутствуют</i>

Замечания группы контроля:

Внимательно проверить бракераж накрытие столов погрее т.к. много остаются. Обновить стенды по ЗОЖ. Не сайт меню и меню о сервировке бракер. колесами.

Предложения группы контроля:

Подписи:

Маму Шапкина О.А.
Л.А. Шаповалова О.А.
Л.А. Шаповалова О.А.
Шаповалова О.А.

Л.А. Шаповалова Ю.А.
Л.А. Шаповалова Н.Н.
 ОЗНАКОМЛЕНА 4
 05.10.2023