

Протоколы контроля качества школьного питания.

Протокол контроля качества школьного питания № _____ от 13.03.2024г.

Школа №6 Перемена 4

Приём пищи – завтрак, обед, полдник, ужин (подчеркнуть) Возраст детей (классы) 5Вкл.

Организация, предоставляющая услуги по школьному питанию ООО "Комбинат школьного питания №1"

Состав группы контроля: Орлова Наталья Леонидовна
Барабанова Ольга Владимировна



№ 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, жаренные 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 <u>нет</u>	1 блюдо <u>исса - 138</u>	Основное блюдо <u>плов с куроч - 701</u>	
		Гарнир	Напиток <u>кошот - 108</u>	Выпечка <u>хлеб - 48; 48</u>	
7	Температура первых блюд	>70 ✓	70-50	<50	
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	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	от 01.09.2023г.			

№ п.п.	Что проверить?	Как оценить?			Комментарий
		Поставьте V в соответствующий раздел или заполните графы			
	Журнал прохождения медицинских осмотров сотрудниками пищеблока (или санитарные книжки)	✓			<i>используют продукты обогащенные витаминами</i>
	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 немтыми 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	

№ п.п.	Что проверить?	Как оценить?			Комментарий
		Поставьте V в соответствующий раздел или заполните графы			
	Состояние посуды	Без сколов и трещин	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	Дети участвуют в накрытии столов	
22	Буфет Ассортимент (см перечень продуктов, запрещенных в образовательных организациях) Доступность для детей	Отлично	Хорошо	Удовлетворительно	<i>только для учителей</i>
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:

хотелось бы видеть новую посуду.

Предложения группы контроля:

Увеличить кол-во обслужив. персонала столовой, где накрытие столов, с целью повысить температуру вращаемой еде.

Подписи:

*Ф.И. Орлова Н.А.
Мар. Макашова О.В.*

Протокол контроля качества школьного питания № _____ от 12.03.2024

Школа МБОУ СОШ №6 Перемена 3

Приём пищи – завтрак, обед, полдник, ужин (подчеркнуть) Возраст детей (классы) 9-10 лет (3-4 кл.)

Организация, предоставляющая услуги по школьному питанию ООО Комбинат школьного питания №1

Состав группы контроля: Розенбах Евгения Олеговна
Красильниченко Надежда Викторовна, родилась 4 А класса
Шкрёбов Александр Сергеевич, родилась 4 А класса



№ 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	
		<u>да</u>	<u>-</u>	<u>-</u>	
2	Учтен ли в меню режим функционирования организации (например, в первую смену организован горячий завтрак, во вторую смену – горячий обед)?	Да	Нет		
		<u>только первое меню</u>			
3	Есть ли в меню повторы блюд в смежные дни?	Да, повторы есть, меню однообразное	Повторы есть, но крайне редко	Нет	
		<u>-</u>	<u>да, да</u>		
4	Наличие фактического меню на день и его соответствие циклическому	Есть, соответствует	Есть, не соответствует	Нет	
		<u>да</u>			
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	
		<u>-</u>	<u>-</u>	<u>да</u>	
6	Наименование блюд по меню и их калорийность Завтрак – 400-550 ккал Обед – 600-750 ккал	Холодная закуска	1 блюдо	Основное блюдо	<u>итого: 830</u>
				<u>317</u>	
		Гарнир	Напиток	Выпечка	
		<u>273</u>	<u>102</u>	<u>738</u>	
7	Температура первых блюд	>70	70-50	<50	
8	Температура вторых блюд	>60	60-45	<45	
			<u>60-45</u>		

№ 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	
		<i>да</i>			
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	<i>еда вкусная, но большинство детей отвели, что она сытая</i>
	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	
				+	
	Общее состояние помещения	Отлично	Хорошо	Удовлетворительно	
	Чистота полов			+	
	Чистота подоконников			+	
18	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 немытыми руками	Нет, дети сразу садятся за еду	
			+		
	Состояние обеденных столов и столовых приборов		+		
	Чистота и состояние столов и стульев		+		
21	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 ✓	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	Дети участвуют в накрытии столов	
22	Буфет Ассортимент (см перечень продуктов, запрещенных в образовательных организациях) Доступность для детей	Отлично	Хорошо	Удовлетворительно	
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	Меню есть, но детей с диабетом здоровые не
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:

Предложения группы контроля:

Стратифицировать калорийность блюд по меню

Подписи:

Иванов Н.В. Крайневичева
Шиф. А.С. Шурбева.

Протокол контроля качества школьного питания № _____ от 15.04.2024

Школа МБОУ СОШ № 6 г. Воронеж Сауда Перемена 2

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

Организация, предоставляющая услуги по школьному питанию МШП № 1



Состав группы контроля: Дубровина Юлия Александровна, Заминатова Наталья Александровна, Дрекушова Татьяна Владимировна, Давыдова Анна Александровна, Давыдова Мария Александровна - завхоз, Давыдов Александр Александрович - завхоз, Давыдова Татьяна Александровна - завхоз

№ 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	
		Гарнир	Напиток	Выпечка	
7	Температура первых блюд	>70	70-50	<50	
8	Температура вторых блюд	>60	60-45	<45	

№ п.п.	Что проверить?	Как оценить?			Комментарий
		Поставьте V в соответствующий раздел или заполните графы			
		Полновесны	Кроме -	Указать выход по факту и по меню	
9	Полновесность порций	✓			
		<30%	30-60%	>60%	
10	Визуальное количество отходов		✓		
	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	
		<i>второе блюдо</i>	<i>Напитки</i>	<i>Вид, запах, вкус, количество</i>	
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)	✓			<i>журнал витаминизации записи не представляется</i>
	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 немтыми руками	Нет, дети сразу садятся за еду	
21	Состояние обеденных столов и столовых приборов	<i>чистые</i>			
	Чистота и состояние столов и стульев	<i>чистые</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	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	Дети участвуют в накрытии столов	
	Буфет	Отлично	Хорошо	Удовлетворительно	<i>Нет буфета</i>
22	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	<i>информации нет в учетной форме.</i>

Замечания группы контроля:

Нарушение чистоты лавок

Предложения группы контроля:

Подписи:

Мухомов Александр Ю. В.
Васильева Ирина Ю. А.
Жапарова Д. А.
Васильева Мария Ю. В.
Васильева Ирина Ю. А.