

Протоколы контроля качества школьного питания.

Протокол контроля качества школьного питания № 5 от 6.03.2025

Школа МБОУ СОШ № 6 Перемена 4

Приём пищи – завтрак, обед, полдник, ужин (подчеркнуть) Возраст детей (классы) 12-13

Организация, предоставляющая услуги по школьному питанию УП Возебан

Состав группы контроля: Михайлова Э.Н., Смирнова А.В., Баткина Т.М., Быкова Е.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	
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 — Гарнир	1 блюдо Суп 219 ккал Напиток 80/95	Основное блюдо 356/462 260/243 Выпечка 115	Ккал соответствует блюд нормам. Ватса больше.
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%	<i>Выписка 5+ без оценки всё</i>
	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>За пару минут подали суп.</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)	✓			
	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 немтыми 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	<i>Собирается длинная очередь.</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	<i>Мамы организуют завтрак по запросу 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	

Замечания группы контроля:

Мало контроля за детьми с мытьем рук.

Предложения группы контроля:

Убрать из меню закуску "сборники и рисаи".

Подписи:

Михайлов М.
Смирнова Л. В.
Жуф - Банина Т. М.
Жуф - Голкова С. Д.

Протокол контроля качества школьного питания № 4 от 17.02.2025г.

Школа МБОУ СОШ №6 Перемена 4

Приём пищи – завтрак, обед, полдник, ужин (подчеркнуть) Возраст детей (классы) 12-13,

Организация, предоставляющая услуги по школьному питанию ИП Розенбад

Состав группы контроля: Кордечкий А.В., Орлова И.М., Кордечкая А.С.



№ п.п.	Что проверить?	Как оценить?			Комментарий
		Поставьте V в соответствующий раздел или заполните графы			
		Есть, размещено на сайте школы	Есть, но не размещено на сайте школы	Нет	
1	Наличие двухнедельного циклического меню, согласованного с директором школы и (при необходимости) с Роспотребнадзором	Да ✓			
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 – <u>каша 359 ккал</u>	1 блюдо <u>суп 216 ккал</u>	Основное блюдо	<u>соот ветств в.</u>
		Гарнир <u>785 ккал</u>	Напиток <u>65 ккал</u>	Выпечка <u>313 ккал</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			
		Полновесны	Кроме -	Указать выход по факту и по меню	
9	Полновесность порций				
		✓			
10	Визуальное количество отходов	<30%	30-60%	>60%	<i>Порции с гарниром не выдают. Слишком большие едят.</i>
	Холодных закусок	✓	✓		
	Первых блюд		✓		
	Вторых блюд		✓		
	Гарниров		✓		
	Напитков		✓		
	Выпечки	✓			
11	Спросить мнение детей (если не вкусно, то почему)	Вкусно	Не очень	Нет	<i>Дети не всегда тепло.</i>
	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	✓			

№ 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	✓			
	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	
			✓		
	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	
	Буфет	Отлично	Хорошо	Удовлетворительно	
22	Ассортимент (см перечень продуктов, запрещенных в образовательных организациях)				<i>детям доступны вилочки и др.</i>
	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:

Замечаний по качеству питания нет. Замечание от учащихся - блюда очень часто холодные; пицца с фаршем мне нравится.

Предложения группы контроля:

Внести изменения в меню, контролировать с подаваемых блюд.

Подписи:

С.И. Кордецкий Т.В.
С.И. Орлова Н.Л.
А. Кордуская А.С.

С.И. Суетина А.В.
С.И. Власова С.Ю.

Протокол контроля качества школьного питания № 2(3) от 23.01.2025



Школа МБОУ СОШ № 6

Перемена 3

Приём пищи – завтрак, обед, полдник, ужин (подчеркнуть) Возраст детей (классы) 10-11

Организация, предоставляющая услуги по школьному питанию ИП, Розенбаж

Состав группы контроля: Шаташкова Е.А., Лаврова Т.А. - ИП

№ 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	
				223	
7	Температура первых блюд	Гарнир	Напиток	Выпечка	
		228	95	Хлеб 82	
8	Температура вторых блюд	>70	70-50	<50	
		>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	✓			

№ 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	✓			
	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	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	
	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	
24	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии и т.п.)?			✓	
25	Имеется ли возможность дополнительного подогрева блюда по потребности обучающегося?	Да ✓	Частично, только если свободно оборудование	Нет	
	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:

Дети плохо едят.

Предложения группы контроля:

Подписи:

Андрей Костюков
Андрей - /Маслова №.10/
Светлана /Светлана А.В./

Протокол контроля качества школьного питания № 2 от 18.12.24

Школа МБОУ СОШ №6

Перемена _____

Приём пищи – завтрак, обед, полдник, ужин (подчеркнуть) Возраст детей (классы) 11 лет 5А

Организация, предоставляющая услуги по школьному питанию ООО КШП №1

Состав группы контроля: Рапонова М.В.
Константинова А.В.



№ 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 ✓ Да	Есть, но не размещено на сайте школы Нет	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	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? Поставьте V в соответствующий раздел или заполните графы			Комментарий
		Полновесны	Кроме -	Указать выход по факту и по меню	
9	Полновесность порций				
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		✓		<i>подлив не любят сахара мало</i>
	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	<i>не смотрели торопились на работу</i>
	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	✓			
	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	
			✓		
	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	
	Буфет	Отлично	Хорошо	Удовлетворительно	
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	

Замечания группы контроля:

Предложения группы контроля:

Подписи:

Раец Раисовна И.В.
 [подпись] / Макаева С.И.
 [подпись] / Суетина АВ

Протокол контроля качества школьного питания № 1 от 17 декабря 2011
 Школа ОУБОУ СОШ №6 Перемена последняя



Приём пищи – завтрак, обед, полдник, ужин (подчеркнуть) Возраст детей (классы) 3, 4, 5
 Организация, предоставляющая услуги по школьному питанию ООО «МТБ»
 Состав группы контроля: Муромова О.П., Велкина В.С. (38); Мелева Н.И., Засматова И.А. (4а)

№ 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	Итого за завтрак 764
		Гарнир	Напиток	Выпечка	
7	Температура первых блюд	>70	70-50	<50	
8	Температура вторых блюд	>60	60-45	<45	на столех измерено 30° в графе 36° 1

№ 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	<i>вкусно</i>		<i>холодного хлеба, пережаренные</i>	
12	Попробовать еду. Ваше мнение.	Отлично	Хорошо	Удовлетворительно	<i>температура соответствовала.</i>
	Холодных закусок				
	Первых блюд				
	Вторых блюд	<i>вкусно</i>			
	Гарниров	<i>вкусно</i>			
	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	
			<i>маски сменны.</i>		
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 невымытыми руками	Нет, дети сразу садятся за еду	
		✓			
	Состояние обеденных столов и столовых приборов				
	Чистота и состояние столов и стульев	<i>склеены с директиссой, отсюда бы подрешили.</i>			
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	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:

Организовать сокращение температуры блюд на столах, проверить салфетки, контролировать наличие жидкостных дисперсоров.

Предложения группы контроля:

Подписи:

[Handwritten signatures]

Протокол контроля качества школьного питания № _____ от 13.03.2024г.

Школа №6 Перемена 4

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

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

Состав группы контроля: Орнова Наталья Леонидовна
Сыраманова 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	Учен 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>пилов с куроч - 701</u>	
		Гарнир	Напиток <u>кошпот - 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 накрывание столов, с целью повысить температуру вращаемой ерн.

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:

Крамаренкина Надежда Викторовна, Родионова 4А класса
Шкрёбенёва Ангелина Сергеевна, Родионова 4А 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 первая смена</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>377</u>	
		Гарнир	Напиток	Выпечка	
		<u>273</u>	<u>102</u>	<u>138</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	
	Визуальное количество отходов	<30%	30-60%	>60%	
	Холодных закусок				
	Первых блюд				
10	Вторых блюд		+		
	Гарниров		+		
	Напитков	+			
	Выпечки		+		
	Спросить мнение детей (если не вкусно, то почему)	Вкусно	Не очень	Нет	
	Холодных закусок				
11	Первых блюд				
	Вторых блюд	+			
	Гарниров	+			
	Напитков	+			
	Выпечки				
	Попробовать еду. Ваше мнение.	Отлично	Хорошо	Удовлетворительно	
	Холодных закусок				
	Первых блюд				
12	Вторых блюд	+	+		
	Гарниров	+	+		
	Напитков	+	+		
	Выпечки				
	Во сколько начали накрытие столов?	За 10-15 минут до звонка	За 15-25 минут до звонка	Более, чем за 25 минут до звонка	
13		+			
	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	
14		+			
	Наличие документов	Документы в порядке	Есть несущественные замечания	Документы находятся в ненадлежащем состоянии	
15	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 мытыми 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:

Скорректировать калорийность блюд по меню

Подписи:

Иванов Н.В. Крайневичева
Иванов А.С. Шурбанов

Протокол контроля качества школьного питания № _____ от 15.04.2024

Школа МБОУ СОШ № 6 г. Верхний Салда Перемена 2

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

Организация, предоставляющая услуги по школьному питанию КШП № 1



Состав группы контроля: Александрович Наталья Викторовна, Заманова Наталья Александровна, Алексеева Татьяна Владимировна, Алексеева Татьяна Владимировна - завхоз, Александрович Наталья Викторовна, Алексеева Татьяна Владимировна - ответственный за питание

№ п.п.	Что проверить?	Как оценить?			Комментарий
		Поставьте V в соответствующий раздел или заполните графы			
		Есть, размещено на сайте школы	Есть, но не размещено на сайте школы	Нет	
1	Наличие двухнедельного циклического меню, согласованного с директором школы и (при необходимости) с Роспотребнадзором	<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 <input checked="" type="checkbox"/>	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 <input checked="" type="checkbox"/>	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 <input checked="" type="checkbox"/>	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 <input checked="" type="checkbox"/>	1 блюдо	Основное блюдо <input checked="" type="checkbox"/>	
		Гарнир <input checked="" type="checkbox"/>	Напиток	Выпечка <input checked="" type="checkbox"/>	
7	Температура первых блюд	>70	70-50 <input checked="" type="checkbox"/>	<50	
8	Температура вторых блюд	>60	60-45	<45	
		<input checked="" type="checkbox"/>			

№ 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, меню, кофе, этого</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 витамины записи не предоставлены</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	
22	Буфет Ассортимент (см перечень продуктов, запрещенных в образовательных организациях) Доступность для детей	Отлично	Хорошо	Удовлетворительно	<i>Нет буфета</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	<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.