

Протокол № 8

проверки питания школы общественной комиссией по контролю
за организацией и качеством питания обучающихся
от 24.10.2024 года

Родительский контроль в составе:

Новосельцева Т.Н, председатель комиссии, 4 класс

Зубарева А.А., родитель, 2 класс

Ершова Ю.В., родитель, 5 класс

Повестка:

1. Технология приготовления блюд.

В ходе проверки установлено:

1. Технология приготовления блюд удовлетворительная.

С протоколом ознакомлена:



повар Т.С. Веселкова

Комиссия с протоколом ознакомлена:



Новосельцева Т.Н.

Ершова Ю.В.

Зубарева А.Б.

Секретарь



Степанова С.Н.

Чек-лист от 24.10.2024г.

Организация питания в образовательной организации (для ответственных за организацию питания)

Наименование образовательной организации МБОУ «Парабельская СШ им. Н.А.Образцова»

Ответственный за организацию питания (Ф.И.О.) Земцова М.В.

Режим обучения: односменный _____, двухсменный _____ + _____

Количество обучающихся 714, сотрудников 86

№ п/п	Зона контроля	Предмет проверки	Отметка о наличии/состоянии	Примечание
1.	Оценка условий для организации питания	Санитарное состояние столовой Соответствие количества оборудованных посадочных мест в столовой количеству одновременно питающихся детей Наличие условий для соблюдения детьми правил личной гигиены (умывальные раковины, мыло, одноразовые полотенца) Соответствие требованиям температуры горячих блюд на раздаче и на столе у обучающихся к моменту приема пищи Наличие информационного стенда об организации питания, ежедневного меню Соблюдение требования к продолжительности перемен для приема пищи Размещение информации об организации питания на сайте школы (в том числе ежедневного меню)	удовлетворительное соответствует да Соответствует: да да да да	
2.	Оценка меню	Наличие циклического согласованного меню Наличие технологических карт к нему, Соответствие фактического меню согласованному Наличие меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании (при наличии в школе детей с заболеваниями)	да да да	

3.	Оценка качества пищевого сырья, поступающего на пищеблок	Наличие в меню продуктов, обогащенных витаминами и микроэлементами	да
		Наличие результатов контрольного взвешивания порционных блюд	да
		Наличие результатов лабораторных исследований готовых блюд (микробиологические показатели, калорийность, С-витамин, содержание йода в йодированной соли)	да
		Наличие в меню фруктов и овощей	да
		Отсутствие в меню запрещенных блюд и продуктов	да
		Соответствие поступающего пищевого сырья, заявленному в контрактной документации	да
		Контроль маркировки, сопроводительных документов	да
		Соблюдение условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов	да
		Контроль ведения бракеража сырья	да
		Наличие условий для соблюдения принципов поточности	да
4.	Приготовление блюд	Исправность технологического оборудования, инвентаря	да
		Соблюдение режима мытья и дезинфекции производственных помещений пищеблока	да
		Своевременность и полнота заполнения бракеражного журнала	да
		Наличие суточных проб	да
		Соблюдение сроков реализации приготовленных блюд	да
5.	Прочие вопросы, характеризующие организацию питания	Наличие нормативных документов ОО (приказы об организации питания, обеспечении питьевого режима, составе бракеражной комиссии, о составе комиссии по общественному контролю)	да
		Организация производственного контроля	да
		Соблюдение товарного соседства при хранении продуктов в холодильнике	да
		Отсутствие кухонной посуды с повреждениями	да
		Наличие маркировки кухонной посуды	да

Соблюдение температурного режима холодильного оборудования	да	
Соблюдение режима обработки кухонной и столовой посуды	да	
Обеспеченность персонала специальной одеждой	да	
Наличие условий для соблюдения правил личной гигиены персоналом (умывальные раковины, мыло, одноразовые полотенца, туалеты)	да	
Соблюдение правил личной гигиены персоналом	да	
Наличие гардероба для персонала	да	
Своевременность и полнота внесения информации в журнал «Здоровье»	да	
Своевременность и полнота прохождения персоналом пищеблока периодических медицинских осмотров, вакцинации, гигиенического обучения, наличие на рабочем месте медицинских книжек	да	
Наличие помещения для уборочного инвентаря	да	
Наличие маркировки уборочного инвентаря	да	
Наличие необходимого запаса столовой посуды, моющих и дезинфекционных средств	да	
Журнал результатов родительского (общественного контроля)	да	
Наличие договоров на проведение дератизации и дезинсекции (дата, срок действия)	да, по 30.12.2024	
Отсутствие в школьной столовой мебели с дефектами поверхности	да	
Наличие маркировки мебели	да	
Соблюдение требований к относительной влажности и температуре воздуха в складских помещениях	да	
Санитарное состояние овощехранилища	удовлетворительное	
Соблюдение требований к относительной влажности и температуре воздуха в овощехранилище	да	

Ответственный за организацию питания

Земцова

М.В. Земцова



МЕНЮ

УТВЕРЖДАЮ
Директор
24.10.2024г.

МЕНЮ На 24.10.2024г

Ккал	Наименование	Выход гр.	Цена руб.
	ОВЗ с 12 лет и старше		
	Завтрак		
433,38	Запеканка из творога со сгущ. молоком	200	61-81
91	Чай с молоком	200	6-35
78	Хлеб	40	3-49
	Обед		
133	Салат картофельный с горошком	100	15-00
184,5	Суп картофельный с макарон изделиями	250	16-12
296,66	Тефтели из говядины	100	51-25
154,8	Капуста тушеная	180	21-29
81	Компот из смеси сухофруктов	200	5-66
136,5	Хлеб	70	6-11

УТВЕРЖДАЮ
Директор
24.10.2024г.

МЕНЮ На 24.10.2024г

Ккал	Наименование	Выход гр.	Цена руб.
	ОВЗ 7-11 лет		
	Завтрак		
325,04	Запеканка из творога со сгущ. молоком	150	46-36
91	Чай с молоком	200	6-35
78	Хлеб	40	3-49
	Обед		
184,5	Суп картофельный с макарон изделиями	250	16-12
296,66	Тефтели из говядины	100	51-25
129	Капуста тушеная	150	17-74
81	Компот из смеси сухофруктов	200	5-66
97,5	Хлеб	50	4-36

УТВЕРЖДАЮ
Директор
24.10.2024г.

МЕНЮ На 24.10.2024г.

Ккал	Наименование	Выход гр.	Цена руб.
	5-11 классы		
	Завтрак		
133	Салат картофельный с горошком	100	15-00
184,5	Суп картофельный с макарон изделиями	250	16-12
296,66	Тефтели из говядины	100	51-25
154,8	Капуста тушеная	180	21-29
81	Компот из смеси сухофруктов	200	5-66
97,5	Хлеб	50	4-36

		Отд./корп.		День 24.10.2024					
Школа	МБОУ "Парабельская СШ им. Н.А.Образцова" 1-4 класс	Выход, г.	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы		
Завтрак	гор.блюдо	54-1г	запеканка из творога со сгущ. молоком	160	46,36	325	27	11	30
	гор.напиток	378	чай с молоком	200	6,35	91	1	2	18
	хлеб	пром	хлеб пшеничный	50	4,36	78	3	0	15
	фрукты	338	апельсин	143	35,93	61	0	1	10
				553	93,00				
Обед	закуска	54-7с	суп картофельный с макарон изделиями	250	16,12	184	6	4	23
	1 блюдо	279	тефтели из говядины	100	51,25	297	13	20	16
	2 блюдо	321	капуста тушеная	150	17,74	129	3	4	20
	гарнир	пром	хлеб пшеничный	200	6,35	98	3	0	15
	хлеб бел.	378	чай с молоком	750	93,00	91	1	2	18

ВИЛА
В СТОЛО

ГИГИЕНЫ. НЕ ВХОДИ
НЕ КЛАДИ НА СТОЛ

ЕД ЕДОЙ. БЕРЕГИ СВО

ИТА СЕБЕ И ТЕМ, КТО Н
ГНО И СПОКОЙНО, НЕ

МИЩУ:

"КОГДА Я ЕМ, Я ГЛУХ И НЕМ". ПОМНИ, ЧТО РАЗГОВО
ВО ВРЕМЯ ЕДЫ МОГУТ СТАТЬ ОЧЕНЬ ОПАСНЫМИ ДЛЯ
И ЖИЗНИ;
НЕ ДОЖЕВЫВАЙ НА ХОДУ, СЪЕДАЙ ВСЕ ЗА СТОЛОМ.
ЕДУ ИЗ СТОЛОВОЙ НЕ РАЗРЕШАЕТСЯ;
ОБЯЗАТЕЛЬНО УБЕРИ ПОСЛЕ ЕДЫ ЗА СОБОЙ ПОСУДУ.
ПОБЛАГОДАРИТЬ ТЕХ, КТО ТАК ВКУСНО ТЕБЯ НАКОР