

**Протокол № 6**

проверки питания школы общественной комиссией по контролю  
за организацией и качеством питания обучающихся  
от 10.10.2024 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. Своевременность приготовления и сроки реализации приготовленных блюд.

В ходе проверки установлено:

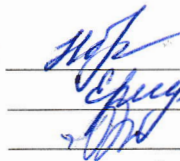
1. Своевременность приготовления и сроки реализации приготовленных блюд соблюдаются.

С протоколом ознакомлена:



повар Т.С. Веселкова

Комиссия с протоколом ознакомлена:



Новосельцева Т.Н.

Ершова Ю.В.

Зубарева А.А.

Секретарь



С.Н. Степанова

Чек-лист от 10.10.2024г.

**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                                                                                    | удовлетворительное          |            |
|       |                                        | Соответствие количества оборудованных посадочных мест в столовой количеству одновременно питающихся детей        | соответствует               |            |
|       |                                        | Наличие условий для соблюдения детьми правил личной гигиены (умывальные раковины, мыло, одноразовые полотенца)   | да                          |            |
|       |                                        | Соответствие требованиям температуры горячих блюд на раздаче и на столе у обучающихся к моменту приема пищи      | Соответствует: да           |            |
|       |                                        | Наличие информационного стенда об организации питания, ежедневного меню                                          | да                          |            |
|       |                                        | Соблюдение требования к продолжительности перемен для приема пищи                                                | да                          |            |
|       |                                        | Размещение информации об организации питания на сайте школы (в том числе ежедневного меню)                       | да                          |            |
| 2.    | Оценка меню                            | Наличие цикличного согласованного меню                                                                           | да                          |            |
|       |                                        | Наличие технологических карт к нему,                                                                             | да                          |            |
|       |                                        | Соответствие фактического меню согласованному                                                                    | да                          |            |
|       |                                        | Наличие меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании (при наличии в школе детей с заболеваниями) |                             |            |

|    |                                                          |                                                                                                                                                                              |    |  |
|----|----------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|--|
|    |                                                          | 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 |  |
| 3. | Оценка качества пищевого сырья, поступающего на пищеблок | 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 |  |
| 4. | Приготовление блюд                                       | Наличие условий для соблюдения принципов поточности                                                                                                                          | да |  |
|    |                                                          | 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



# М Е Н Ю

УТВЕРЖДАЮ  
Директор \_\_\_\_\_  
10.10.2024г.

## МЕНЮ На 10.10.2024г

| Ккал   | Наименование                          | Выход<br>гр. | Цена<br>руб. |
|--------|---------------------------------------|--------------|--------------|
|        | ОВЗ 7-11 лет                          |              |              |
|        | 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         |
|        | Полдник                               |              |              |
| 325,04 | Запеканка из творога со сгущ. молоком | 150          | 46-36        |
| 91     | Чай с молоком                         | 200          | 6-35         |
| 78     | Хлеб                                  | 40           | 3-49         |

УТВЕРЖДАЮ  
Директор \_\_\_\_\_  
10.10.2024г.

## МЕНЮ На 10.10.2024г

| Ккал   | Наименование                          | Выход<br>гр. | Цена<br>руб. |
|--------|---------------------------------------|--------------|--------------|
|        | ОВЗ с 12 лет и старше                 |              |              |
|        | 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         |
|        | Полдник                               |              |              |
| 433,38 | Запеканка из творога со сгущ. молоком | 200          | 61-81        |
| 91     | Чай с молоком                         | 200          | 6-35         |
| 78     | Хлеб                                  | 40           | 3-49         |

УТВЕРЖДАЮ  
Директор \_\_\_\_\_  
10.10.2024г.

## МЕНЮ На 10.10.2024г.

| Ккал   | Наименование                         | Выход<br>гр. | Цена<br>руб. |
|--------|--------------------------------------|--------------|--------------|
|        | 5-11 классы                          |              |              |
|        | 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         |
| 97,5   | Хлеб                                 | 50           | 4-36         |

|            |                                                    | Отд./корп                             |      | День 10.10.2024 |       |      |          |    |  |
|------------|----------------------------------------------------|---------------------------------------|------|-----------------|-------|------|----------|----|--|
| Школа      | МБОУ "Парабельская СШ им. Н.А.Образцова" 1-4 класс | Выход, г                              | Цена | Калорийность    | Белки | Жиры | Углеводы |    |  |
| Прием пищи | Раздел № рец.                                      | Блюдо                                 | 160  | 46,36           | 325   | 27   | 11       | 30 |  |
| Завтрак    | гор.блюдо 54-1т                                    | запеканка из творога со сгущ. молоком | 200  | 6,35            | 91    | 1    | 2        | 18 |  |
|            | гор.напиток 378                                    | чай с молоком                         | 50   | 4,36            | 78    | 3    | 0        | 15 |  |
|            | хлеб пром                                          | хлеб пшеничный                        | 143  | 35,93           | 61    | 0    | 1        | 10 |  |
|            | фрукты 338                                         | апельсин                              | 553  | 93,00           |       |      |          |    |  |
|            |                                                    |                                       |      |                 |       |      |          |    |  |
| Обед       |                                                    |                                       | 250  | 16,12           | 184   | 6    | 4        | 23 |  |
|            | закуска 1 блюдо 54-7с                              | суп картофельный с макарон изделиями  | 100  | 51,25           | 297   | 13   | 20       | 16 |  |
|            | 2 блюдо 279                                        | тефтели из говядины                   | 150  | 17,74           | 129   | 3    | 4        | 20 |  |
|            | 321                                                | капуста тушеная                       | 50   | 1,54            | 98    | 3    | 0        | 15 |  |
|            | гарнир                                             |                                       | 200  | 6,35            | 91    | 1    | 2        | 18 |  |
|            | хлеб бел. пром                                     | хлеб пшеничный                        | 750  | 93,00           |       |      |          |    |  |
|            | хлеб черн.                                         |                                       |      |                 |       |      |          |    |  |
|            | напиток 378                                        | чай с молоком                         |      |                 |       |      |          |    |  |

"КОГДА Я ЕМ, Я ГЛУХ И НЕМ". ПОМНИ  
ВО ВРЕМЯ ЕДЫ МОГУТ СТАТЬ ОЧЕНЬ О  
И ЖИЗНИ;  
НЕ ДОЖЕВЫВАЙ НА ХОДУ, СЪЕДАЙ ВС  
ЕДУ ИЗ СТОЛОВОЙ НЕ РАЗРЕШАЕТСЯ;  
ОБЯЗАТЕЛЬНО УБЕРИ ПОСЛЕ ЕДЫ ЗА С  
ПОБЛАГОДАРИТЬ ТЕХ, КТО ТАК ВКУСНО