

Протокол № 25

проверки питания школы общественной комиссией по контролю
за организацией и качеством питания обучающихся
от 13.03.2025 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:

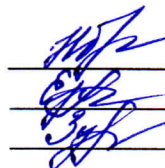
1. Технология приготовления блюд удовлетворительная.

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 13.03.2025 г.

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	
2.	Оценка меню	Соблюдение требования к продолжительности перемен для приема пищи	да	
		Размещение информации об организации питания на сайте школы (в том числе ежедневного меню)	да	
		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 ООО (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



М.В. Земцова



