

**Протокол № 29**

проверки питания школы общественной комиссией по контролю  
за организацией и качеством питания обучающихся  
от 17.04.2025 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. Оформление блюд.

В ходе проверки установлено:

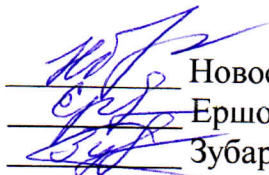
1. Оформление блюд считать удовлетворительным.

С протоколом ознакомлена:



повар Т.С. Веселкова

Комиссия с протоколом ознакомлена:



Новосельцева Т.Н.

Ершова Ю.В.

Зубарева А.А.

Секретарь



Степанова С.Н.

Чек-лист от 17.04.2025 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 одномоментно 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



М.В. Земцова



