

Протокол контроля качества школьного питания № 2 от 20.11.2023

Школа 14 Перемена 2

Приём пищи – завтрак, обед, полдник, ужин (подчеркнуть) Возраст детей (классы) 2, 3, 4 классы

Организация, предоставляющая услуги по школьному питанию Муниципальное учреждение «ИТМОШКОЛ», ИНН 6623115924

Состав группы контроля: Соболева О.А., Сорокина Е.А., Дроздова Е.А., Дроздова Е.А. ОГРН № 6638038059



№ п.п.	Что проверить?	Как оценить?			Комментарий
		Поставьте V в соответствующий раздел или заполните графы	Есть, соответствует	Есть, не соответствует	
1	Наличие двухнедельного циклического меню, согласованного с директором школы и (при необходимости) с Роспотребнадзором	Есть, размещено на сайте школы	Есть, не размещено на сайте школы	Нет	<i>Видим сезон на сайте свежих овощей</i>
		Да	Нет		
2	Учен ли в меню режим функционирования организации (например, в первую смену организован горячий завтрак, во вторую смену – горячий обед)?	Да, повторяется, меню однообразное	Повторяется, но крайне редко	Нет	
		Да, соответствует	Есть, не соответствует	Нет	
4	Наличие фактического меню на день и его соответствие циклическому	Да	В меню нет, но в буфете можно приобрести	Нет	
		Есть, соответствует	Есть, не соответствует	Нет	
5	Есть ли в меню «запрещенные» блюда и продукты? (снеки, газировка, жгучие приправы и соусы, майонез, блинда, жареные во фритюре, первые и вторые блюда из/на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления и т.п.) (перечень в приложении 1)	Холодная закуска	1 блюдо	Основное блюдо	
		<i>88,72</i>		<i>259,46</i>	
		Гарнир	Напиток	Выпечка	
		<i>101</i>		<i>180 + 85,6</i>	
6	Наименование блюда по меню и их калорийность Завтрак – 400-550 ккал Обед – 600-750 ккал	>70	70-50	<50	
		>60	60-45	<45	
7	Температура первых блюд				
8	Температура вторых блюд				

№ п.п.	Что проверить?	Поставьте V в соответствующий раздел или заполните графы	Как оценить?	Комментарий	
	Состояние посуды	Без сколов и трещин <input checked="" type="checkbox"/>	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	Нет сканов на буфет.
22	Ассортимент (см перечень продуктов, запрещенных в образовательных организациях)				
	Доступность для детей	в среднем	в среднем	Более 20 минут	
23	Продолжительность перемены для приема пищи	Менее 20 минут <input checked="" type="checkbox"/>	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 <input checked="" type="checkbox"/>	Частично, только если свободно оборудование	Нет <input checked="" type="checkbox"/>	
26	Наличие в обеденном зале или перед обеденным залом информационный стендов о правильном и здоровом питании, пропаганде ЗОЖ и т.п.	Да, информации более чем достаточно	Да, информация есть	Информации нет <input checked="" type="checkbox"/>	

Замечания группы контроля:

На сайте школы размещается информация о питании детей, информация о здоровье детей, информация о питании. Сайт школы не содержит информации о питании детей. Сайт школы не содержит информации о питании детей.

Предложения группы контроля:

1. Добавить информацию на сайте
2. Добавить информацию на сайте
3. Информацию о питании детей разместить на сайте
4. Добавить информацию на сайте
5. Добавить информацию на сайте
6. Добавить информацию на сайте
7. Добавить информацию на сайте

Подписи:

Директор школы В.В.В. В.В.В.
 Заместитель В.В.В. В.В.В.
 Директор школы В.В.В. В.В.В.
 Заместитель В.В.В. В.В.В.
 Директор школы В.В.В. В.В.В.
 Заместитель В.В.В. В.В.В.
 Директор школы В.В.В. В.В.В.
 Заместитель В.В.В. В.В.В.

№ п.п.	Что проверить?	Как оценить?			Комментарий
		Поставьте V в соответствующий раздел или заполните графы	Кроме -	Указать выход по факту и по меню	
9	Полновесность порций Визуальное количество отходов Холодных закусок Первых блюд Вторых блюд Гарниров Напитков Выпечки	Полновесны			90% отходов
		<30%	30-60%	>60%	
		✓			
11	Спросить мнение детей (если не вкусно, то почему) Холодных закусок Первых блюд Вторых блюд Гарниров Напитков Выпечки Попробовать еду. Ваше мнение. Холодных закусок Первых блюд Вторых блюд Гарниров Напитков Напитков Выпечки	Вкусно	Не очень	Нет	Забавно: не едят не ест даже ел даже, кому нужна, забыл, что выпить
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 Книга отзывов и предложений Журнал бракеража готовых блюд Приказ о создании бракеражной комиссии	Документы в порядке	Есть несущественные замечания	Документы находятся в ненадлежащем состоянии	Отсутствие чеда нежелательны наличие документа наличие документа нет документов

№ п.п.	Что проверить?	Поставьте V в соответствующий раздел или заполните графы	Как оценить?	Комментарий
	<p>Журнал прохождения медицинских осмотров сотрудниками пищеблока (или санитарные книжки)</p> <p>Журнал бракеража продуктов</p> <p>Сертификаты на продукты</p> <p>Журнал витаминизации</p>	<p style="text-align: center;">✓</p>		
16	<p>От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж? (на основании журналов бракеража)</p>	<p>Да, факт бракеража регулярно отмечается в журнале</p>	<p>Да, но только по словам заведующей производством, журнал ведется нерегулярно</p>	<p>Нет, журнал бракеража вообще не заполняется</p>
17	<p>Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?</p> <p>Общее состояние помещения</p> <p>Чистота полов</p> <p>Чистота подоконников</p> <p>Умывальники с холодной и горячей водой</p> <p>Мыло</p> <p>Санитайзеры для гигиенической обработки рук с применением кожных антисептиков</p> <p>Полотенцесушители</p>	<p>Да, за месяц до 4 раз и более</p> <p>Отлично</p>	<p>Да, за месяц однократно</p> <p>Хорошо</p> <p>✓</p> <p>✓</p> <p>✓</p> <p>✓</p> <p>✓</p> <p>Нет</p>	<p>Нет</p> <p>Удовлетворительно</p>
19	<p>Обнаруживались ли в помещении столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?</p>	<p>Да (укажите где)</p>	<p>Нет</p>	
20	<p>Соблюдают ли дети правила личной гигиены?</p>	<p>Да, все перед едой моют руки</p>	<p>Да, но некоторые дети успевают «проскальзывать» в столовую с невымытыми руками</p>	<p>Нет, дети сразу садятся за еду</p>
21	<p>Состояние обеденных столов и столовых приборов</p> <p>Чистота и состояние столов и стульев</p> <p>Наличие приборов</p> <p>Наличие салфеток</p>	<p>Приборы в хорошем состоянии</p> <p>Достаточное количество алюминиевые приборы не используются</p> <p>Бумажных салфеток достаточно</p>	<p>Приборы в удовлетворительном состоянии</p> <p>Недостаточное количество алюминиевые приборы не используются</p> <p>Салфетки есть, но очень немного</p>	<p>Приборы в плохом состоянии</p> <p>Недостаточное количество используются алюминиевые приборы</p> <p>Салфеток нет</p>