

Протокол контроля качества школьного питания № 4 от 29.02.2024г.

Школа Средняя общеобразовательная школа № 14 Перемена с 9:30 - 9:40

Приём пищи – завтрак, обед, полдник, ужин (подчеркнуть) Возраст детей (классы) 2.А.; 3.Б.; 4.А.; 4.Б.; 4.В.

Организация, предоставляющая услуги по школьному питанию «Восход-НТ»

Состав группы контроля:

Тарунова Екатерина Сергеевна - школа Таруновой Сош (1.В кл.)
Дорова Валентина Викторовна - школа Дорова Сош (1.В кл.)
Дорова Татьяна Сергеевна - школа Дорова Сош (1.В кл.)
Квирова Анна Александровна - школа Квирова Сош (1.В кл.)
Тарунова Татьяна Сергеевна - школа Таруновой Сош (1.В кл.)
Сидорова Наталья Александровна - школа Сидорова Сош (1.В кл.)

№ п.п.	Что проверить?	Как оценить?			Комментарий
		Поставьте V в соответствующий раздел или заполните графы	Поставьте V в соответствующий раздел или заполните графы	Поставьте V в соответствующий раздел или заполните графы	
1	Наличие двухнедельного циклического меню, согласованного с директором школы и (при необходимости) с Роспотребнадзором	Есть, размещено на сайте школы <input checked="" type="checkbox"/>	Есть, но не размещено на сайте школы	Нет	
		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
2	Учтен ли в меню режим функционирования организации (например, в первую смену организован горячий завтрак, во вторую смену – горячий обед)?	Да, повторяется, меню однообразное	Повторы есть, но крайне редко	Нет	
		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
3	Наличие фактического меню на день и его соответствие циклическому	Есть, соответствует	Есть, не соответствует	Нет	
		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
4	Есть ли в меню «запрещенные» блюда и продукты? (снеки, газировка, жучие 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)	Да	В меню нет, но в буфете можно приобрести	Нет	
		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
5	Наименование блюд по меню и их калорийность	Холодная закуска	1 блюдо	Основное блюдо	
		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
6	Завтрак – 400-550 ккал Обед – 600-750 ккал	Гарнир	Напиток	Выпечка	
		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
7	Температура первых блюд	>70	70-50	<50	
		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
8	Температура вторых блюд	>60	60-45	<45	
		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

по газировкам, майонезу, жареным, выпечке, соусам.



№ п.п.	Что проверить?	Как оценить?			Комментарий	
		Поставьте V в соответствующий раздел или заполните графы Полностью	Кроме -	Указать выход по факту и по меню		
9	Полновесность порций Визуальное количество отходов Холодных закусок	<30%	30-60%	>60%	<i>Визита вс судается</i>	
		Первых блюд	<input checked="" type="checkbox"/>			
		Вторых блюд	<input checked="" type="checkbox"/>			
		Третьих блюд	<input checked="" type="checkbox"/>			
10	Гарниров Напитков Выпечки	<input checked="" type="checkbox"/>				
		<input checked="" type="checkbox"/>				
		<input checked="" type="checkbox"/>				
		<input checked="" type="checkbox"/>				
11	Спросить мнение детей (если не вкусно, то почему) Холодных закусок Первых блюд Вторых блюд Гарниров Напитков Выпечки	Вкусно	Не очень	Нет		
		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>			
		<input checked="" type="checkbox"/>				
		<input checked="" type="checkbox"/>				
12	Попробовать еду. Ваше мнение. Холодных закусок Первых блюд Вторых блюд Гарниров Напитков Выпечки	Отлично	Хорошо	Удовлетворительно		
		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>			
		<input checked="" type="checkbox"/>				
		<input checked="" type="checkbox"/>				
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		
		<input checked="" type="checkbox"/>				
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		
		<input checked="" type="checkbox"/>				
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		
		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>			
		<input checked="" type="checkbox"/>				
		<input checked="" type="checkbox"/>				

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

*Весь
буфетный
посуда
и едимка
для рук*

№ п.п.	Что проверить?	Как оценить?			Комментарий
		Поставьте V в соответствующий раздел или заполните графы			
	Состояние посуды	Без сколов и трещин <input checked="" type="checkbox"/>	Иногда встречаются сколы и трещины	Большое количество посуды со сколами и трещинами	
		Блюда расставлены на столах, детям не приходится их перекладывать друг другу <input checked="" type="checkbox"/>	Блюда на столах поставлены в одном месте, дети передают их друг другу	Дети участвуют в накрытии столов	
22	Буфет Ассортимент (см перечень продуктов, запрещенных в образовательных организациях) Доступность для детей	<input checked="" type="checkbox"/>	Хорошо	Удовлетворительно	
		Менее 20 минут <input checked="" type="checkbox"/>	20 минут	Более 20 минут	
23	Продолжительность перемены для приема пищи	<input checked="" type="checkbox"/>	Частично, только если блюда, которые можно выбрать из стандартного меню	Нет	
		Да, есть отдельные меню <input checked="" type="checkbox"/>	Частично, только если блюда, которые можно выбрать из стандартного меню	Нет	
24	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии и т.п.)?	<input checked="" type="checkbox"/>	Частично, только если блюда, которые можно выбрать из стандартного меню	Нет	Если все оформлено
		Да, информация более чем достаточно <input checked="" type="checkbox"/>	Да, информация есть	Информации нет <input checked="" type="checkbox"/>	
25	Имеется ли возможность дополнительного подогрева блюда по потребности обучающихся?	<input checked="" type="checkbox"/>	Частично, только если блюда, которые можно выбрать из стандартного меню	Нет	Если все оформлено
		Да, информация более чем достаточно <input checked="" type="checkbox"/>	Да, информация есть	Информации нет <input checked="" type="checkbox"/>	
26	Наличие в обеденном зале или перед обеденным залом информационных стендов о правильном и здоровом питании, пропаганде ЗОЖ и т.п.	<input checked="" type="checkbox"/>	Частично, только если блюда, которые можно выбрать из стандартного меню	Нет	
		Да, информация более чем достаточно <input checked="" type="checkbox"/>	Да, информация есть	Информации нет <input checked="" type="checkbox"/>	

Замечания группы контроля:

Дальнейшей м.м. Есть предложения

Предложения группы контроля:

Увеличить время перемены для приема пищи, также предложить дополнительные

Подписи:

Тихонова Дарина Семеновна 29.01.24
 Воробьева Валерия Викторовна 29.01.24
 Тарасова Екатерина Сергеевна 29.01.24
 Крылова Татьяна Юрьевна 29.01.24
 Кривцова Елена Александровна 29.01.24
 Савинова Елена Александровна 29.01.24

СанПиН 2.4.5.2409-08 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания, обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования (установлен перечень продуктов и блюд, которые не допускаются для реализации в организациях общественного питания образовательных учреждений (приложение 7). Приводим данный перечень полностью.

1. Пищевые продукты с истекшим сроком годности признаками недоброкачества.
2. Остатки пищи от предыдущего приема и пища, приготовленная накануне.
3. Плодоовощная продукция с признаками порчи.
4. Мясо, субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных, рыба, сельскохозяйственная птица, не прошедшие ветеринарный контроль.
5. Субпродукты, кроме печени, языка, сердца.
6. Непотрошенная птица.
7. Мясо диких животных.
8. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
9. Яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, тек, бой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
10. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, хлопущи, банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток.
11. Крупа, мука, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
12. Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления.
13. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
14. Зельцы, изделия из мясной обрести, диафрагмы, из макоти голов, кровавые и ливерные колбасы.
15. Творог из непастеризованного молока, фляж-ный творог, фляжная сметана без термической обработки.
16. Простокваша-самоквас.
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), при-готовленные из них.
18. Квас.
19. Молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных, а также не прошедшие первич-ную обработку и пастеризацию.

20. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
21. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы, не прошедших тепловую обработку.
22. Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия.
23. Пищевые продукты, не предусмотренные приложением 9 к СанПиН 2.4.5.2409-08.
24. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный) и другие острые (жгучие) приправы.
25. Острые соусы, кетчупы, майонез, закусовые консервы, маринованные овощи и фрукты.
26. Кофе натуральный, тонизирующие, в том числе энергетические, напитки, алкоголь.
27. Кулинарные жиры, свиное или баранье сало, маргарин и другие гидрогенизированные жиры.
28. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
29. Газированные напитки.
30. Молочные продукты и мороженое на основе растительных жиров.
31. Жевательная резинка.
32. Кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5%).
33. Карамель, в том числе леденцовая.
34. Закусовые консервы.
35. Заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленым яйцом.
39. Яичница-глазунья.
40. Паштеты и блинчики с мясом и с творогом.
41. Первые и вторые блюда из/на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления.