

**ПРОТОКОЛ КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ № 4** от 18.12.2024  
**ШКОЛА № 14** ( 1 смена, 2 перемена)

Приём пищи-завтрак, обед, полдник, ужин (подчеркнуть)    Возраст детей (классы) 11-12лет, 5А, 5Б, 5В  
 Организация, предоставляющая услуги по школьному питанию \_\_\_\_\_

Состав группы контроля Засеменов И.В. - завхоз по Ш.Ч. - Славува Ж.С.,  
Игнатушкин В.В. - всеобщее питание по школе - Давыдова В.А.,  
Давыдова Ж.Д. - всеобщее питание 1,8" кв. - Давыдова Корина  
Шарасова О.Н. - всеобщее питание 7" и 8" кв. - Тарасова Даша

№п/п	Что проверить?	Как оценить?			Комментарий
		Поставьте V в соответствующий раздел или заполните графы	Есть, но не размещено на сайте школы	Нет	
1	Наличие двухнедельного циклического меню, согласованного с директором школы и (при необходимости) с Роспотребнадзором	Есть, размещено на сайте школы	Есть, но не размещено на сайте школы	Нет	
		<u>ЕСТЬ</u>	—	—	
2	Учтён ли в меню режим функционирования организации (например, в первую смену организован горячий завтрак, во вторую смену - горячий обед)?	Да	Нет	Нет	
		<u>да</u>	—	—	
3	Есть ли в меню повторы блюд в смежные дни?	Да, повторы есть, меню однообразное	Повторы есть, но крайне редко	Нет	
		<u>Нет</u>	—	—	
4	Наличие фактического меню на день и его соответствие циклическому	Есть, соответствует	Есть, не соответствует	Нет	
		<u>Есть, соответствует</u>	—	—	

*Есть, соответствует*

№п/п	Что проверить?	Как оценить?			Комментарий	
		Поставьте V в соответствующий раздел или заполните графы	Да	Нет		
5	<b>Есть ли в меню «запрещенные» блюда и продукты?</b> (снеки, газировка, жгучие приправы и соусы, майонез, блюда жаренные во фритюре, первые и вторые блюда из/на основе сухих пищевых концентратов быстро приготовленная и т.п.) (перечень в приложении 1)	Поставьте V в соответствующий раздел или заполните графы	Да	В меню нет, но в буфете можно приобрести <i>нет в меню, нет в буфете</i>	Нет	
			—		—	
6	<b>Наименование блюд по меню и их калорийность</b> Завтрак-400-550 ккал Обед- 600-750 ккал	Холодная закуска	—	1 блюдо	Основное блюдо	
		Гарнир	—	500 ккал	700 ккал	
		Напиток	—	Напиток	Выпечка	
		450 ккал	400 ккал	550 ккал		
		>70	70-50	<50		
7	Температура первых блюд	>70	50	<50		
		>70	60-40	<45		
		>60	50	<45		
8	Температура вторых блюд	Полновесны			Указать выход по факту и по меню	
9	Температура вторых блюд	Полновесны			Указать выход по факту и по меню	
10	Визуальное количество отходов	<30%	30-60%	>60%		
		Холодных закусок	—	—	—	
		Первых блюд	40%			
		Вторых блюд	30%			
		Гарниров	30%			
		Напитков	0%			
		Выпечки	0%			
11	Спросить мнение Детей (если не вкусно, то почему)	Вкусно	Не очень	Нет		
		Холодных закусок	—	—	—	
11	Спросить мнение Детей (если не вкусно, то почему)	Первых блюд	Вкусно	—		
		Вторых блюд	Вкусно	—		
		Гарниров	Вкусно	—		
		Напитков	Вкусно	—		
		Выпечки	Вкусно	Отлично	—	

№п/п	Что проверить?	Как оценить?			Комментарий	
		Поставьте V в соответствующий раздел или заполните графы				
12	Попробовать еду. Ваше мнение	Отлично	Хорошо	Удовлетворительно	<i>В среднем средне ниже ниже среднего качественно</i>	
	Холодных закусок		<input checked="" type="checkbox"/>			
	Первых блюд		<input checked="" type="checkbox"/>			
	Вторых блюд		<input checked="" type="checkbox"/>			
	Гарниров		<input checked="" type="checkbox"/>			
13	Напитков		<input checked="" type="checkbox"/>		<i>качественно</i>	
	Выпечки	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>			
	Во сколько начали накрытие столов?	За 10-15 минут до звонка <input checked="" type="checkbox"/>	За 15-25 минут до звонка <input checked="" type="checkbox"/>	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	<input checked="" type="checkbox"/>	Есть несущественные замечания к спецодежде персонала	Внешний вид персонала не соответствует требованиям	<i>Внешний вид персонала соответствует всем требованиям</i>
		Документы в порядке	<input checked="" type="checkbox"/>	Есть несущественные замечания	Документы находятся в ненадлежащем состоянии	
		Книга отзывов и предложений	<input checked="" type="checkbox"/>			
		Журнал бракеража готовых блюд	<input checked="" type="checkbox"/>			
		Приказ о создании бракеражной комиссии	<input checked="" type="checkbox"/>			
15	Журнал прохождения медицинских осмотров сотрудниками пищеблока (или санитарные книжки)	<input checked="" type="checkbox"/>				
		<input checked="" type="checkbox"/>				
		<input checked="" type="checkbox"/>				
		<input checked="" type="checkbox"/>				
16	Журнал бракеража продуктов	<input checked="" type="checkbox"/>			<i>От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж? (на основании журналов бракеража)</i>	
		<input checked="" type="checkbox"/>				
		<input checked="" type="checkbox"/>				
16	Журнал витаминизации	<input checked="" type="checkbox"/>				
		<input checked="" type="checkbox"/>				
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 Зав. производством, журнал ведется нерегулярно	Нет, журнал бракеража вообще не заполняется		
		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		

№п/п	Что проверить?	Как оценить? Поставьте V в соответствующий раздел или заполните графы			Комментарий
17	Выявились 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 однократно	нет	
	Общее состояние помещения	Отлично	Хорошо	Удовлетворительно	
	Чистота полов		✓		
	Чистота подоконников		✓		
	Умывальники с холодной и горячей водой		✓		
18	Мыло		✓		
	Санитайзеры для гигиенической обработки рук с применением кожных антисептиков		✓		
	полотенцесушители		✓		
19	Обнаружались 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 невымытыми руками	Нет, дети сразу садятся за еду	
			✓		
21	Состояние обеденных столов и столовых приборов				
	Чистота и состояние столов и стульев	Приборы в хорошем состоянии, в достаточном количестве.	Приборы в удовлетворительном состоянии, недостаточное количество.	Приборы в плохом состоянии. AL-приборы используются	
	Наличие приборов	AL-приборы не используются ✓	AL-приборы не используются		
	Наличие салфеток	Бумажных салфеток достаточно ✓	Салфетки есть, но очень немного	Салфеток нет	

№п/п	Что проверить?	Как оценить?			Комментарий
		Поставьте V в соответствующий раздел или заполните графы	Иногда встречаются сколы и трещины	Большое количество посуды со сколами и трещинами	
22	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	
		Отлично	Хорошо	Удовлетворительно	
23	Буфет Ассортимент (см. перечень продуктов, запрещенных в образовательных организациях) Доступность для детей	Менее 20 минут	20 минут	Более 20 минут	
		✓	✓		
24	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии и т.д.)?	Да, есть отдельное меню	Частично, есть отдельные блюда, которые можно выбрать из стандартного меню	Нет	
		✓			
25	Имеется ли возможность дополнительного подогрева блюда по потребности обучающегося?	Да	Частично, только если свободно оборудование	Нет	сервировка не
		✓			
26	Наличие в обеденном зале или перед обеденным залом информационных стендов о правильном и здоровом питании, пропаганде ЗОЖ и т.д.	Да	Частично, только если свободно оборудование	Нет	закрепить информационные стенды
		Да, информации более чем достаточно	Да, информация есть	Информации нет	

Замечания Группы контроля:

*Решить проблему с сервировкой посуды не достигли*

Предложения группы контроля

*не постараться решить проблему с сервировкой посуды, сейчас посуды не хватает*

Подписи:

*Волкова В.А. Давыдова Н.С. Милькина Е.А.*

*Третьякова Я.А. Маркова В.Н.*

*Савиных В.А.*

*власовская  
много посуды  
гн в буфете  
внеская стенды*

*сервировка не*

*закрепить  
информационные  
стенды*