

ПРОТОКОЛ КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ № 1 от 08.11.2024г.

ШКОЛА № 14 (1 смена, 2 перемена)

Приём пищи-завтрак, обед, полдник, ужин (подчеркнуть) Возраст детей (классы) 2-3 кл., 5-11 кл.

Организация, предоставляющая услуги по школьному питанию ДСХОД - ИТ

Состав группы контроля заместитель руководителя ВР Звонкина Д.Д., заместитель руководителя по АХЧ

Мамурова И.С., заместитель по охране труда Волкова В.А., шеф-повар Мишкова С.В.

фуршетер: Комелькина И.И., Задорова С.В.

№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	
		<input checked="" type="checkbox"/>			
2	Учтён ли в меню режим функционирования организации (например, в первую смену организован горячий завтрак, во вторую смену - горячий обед)?	Да	Нет		
		<input checked="" type="checkbox"/>			
3	Есть ли в меню повторы блюд в смежные дни?	Да, повторы есть, меню однообразное	Повторы есть, но крайне редко	Нет	
		<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	
4	Наличие фактического меню на день и его соответствие циклическому	Есть, соответствует	Есть, не соответствует	Нет	
		<input checked="" type="checkbox"/>			

№п/л	Что проверить?	Как оценить?			Комментарий	
		Поставьте V в соответствующий раздел или заполните графы	Да	В меню нет, но в буфете можно приобрести		Нет
5	Есть ли в меню «запрещенные» блюда и продукты? (снеки, газировка, жгучие приправы и соусы, майонез, блюда жаренные во фритюре, первые и вторые блюда из/на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления и т.п.) (перечень в приложении 1)					
6	Наименование блюд по меню и их калорийность Завтрак-400-550 ккал Обед- 600-750 ккал	Холодная закуска	1 блюдо	Основное блюдо		
		414	299	590		
		Гарнир	Напиток	Выпечка		
		840	93	284		
7	Температура первых блюд	>70	70-50	<50		
8	Температура вторых блюд	>60	60-40	<45		
9	Температура вторых блюд	Полновесны	Кроме -	Указать выход по факту и по меню		
		✓				
10	Визуальное количество отходов	<30%	30-60%	>60%		
		—	—	—		не дано
		Холодных закусок				
		Первых блюд	✓			
		Вторых блюд	✓			
		Гарниров	✓			
11	Спросить мнение детей (если не вкусно, то почему)	Вкусно	Не очень	Нет		
		✓	—	—		не дано
		Холодных закусок				
		Первых блюд	✓			
Вторых блюд	✓					
Гарниров	✓					
Напитков	✓					
Выпечки	✓					

№п/л	Что проверить?	Как оценить?			Комментарий
		Поставьте V в соответствующий раздел или заполните графы			
12	Попробовать еду. Ваше мнение	Отлично	Хорошо	Удовлетворительно	
	Холодных закусок				
	Первых блюд	V			
	Вторых блюд	V			
	Гарниров	V			
13	Напитков	V			
	Выпечки				
	Во сколько начали накрытие столов?	За 10-15 минут до звонка V	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 V	Есть несущественные замечания к спецодежде персонала	Внешний вид персонала не соответствует требованиям	
		Документы в порядке	Есть несущественные замечания	Документы находятся в ненадлежащем состоянии	
15	Книга отзывов и предложений	V			
	Журнал бракеража готовых блюд	V			
	Приказ о создании бракеражной комиссии	V			
	Журнал прохождения медицинских осмотров сотрудниками пищеблока (или санитарные книжки)	V			
	Журнал бракеража продуктов	V			
16	Сертификаты на продукты	V			
	Журнал витаминизации	V			
	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж? (на основании журналов бракеража)	Да, факт бракеража регулярно отмечается в журнале V	Да, но только по словам Зав. производством, журнал ведется нерегулярно	Нет, журнал бракеража вообще не заполняется	

№п/п	Что проверить?	Как оценить?			Комментарий	
		Поставьте V в соответствующий раздел или заполните графы	Да, за месяц	Нет		
17	Выявились ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам бракеражной комиссии (за период не менее месяца)? Общее состояние помещения	Да, за месяц до 4 раз и более	Да, за месяц однократно	Нет		
		Отлично	Хорошо	Удовлетворительно		
18	Чистота полов	<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	<i>Отсутствуют как иждовствия</i>	
	Чистота подоконников	<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>		
	Умывальники с холодной и горячей водой	<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>		
	Мыло	<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>		
	Санитайзеры для гигиенической обработки рук с применением кожных антисептиков	<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>		
	полотенцесушители	<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>		
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 невымытыми руками	Нет, дети сразу садятся за еду		
			<input checked="" type="checkbox"/>			
21	Состояние обеденных столов и столовых приборов	<i>хорошо</i>	<i>хорошо</i>	<i>хорошо</i>		
		Чистота и состояние столов и стульев	<i>хорошо</i>	<i>хорошо</i>	<i>хорошо</i>	
		Наличие приборов	Приборы в хорошем состоянии, в достаточном количестве. <input checked="" type="checkbox"/>	Приборы в удовлетворительном состоянии, недостаточное количество. <input checked="" type="checkbox"/>	Приборы в плохом состоянии. AL-приборы используются	
	Наличие салфеток	Бумажных салфеток достаточно <input checked="" type="checkbox"/>	Салфетки есть, но очень немного	Салфеток нет		

№п/п	Что проверить?	Как оценить?				Комментарий
		Поставьте V в соответствующий раздел или заполните графы				
	Состояние посуды	Без сколов и трещин	Иногда встречаются сколы и трещины	Большое количество посуды со сколами и трещинами		
		<input checked="" type="checkbox"/>				
	Сервировка	Блюда расставлены на столах, детям не приходится их передавать друг другу	Блюда на столах поставлены в одном месте, дети передают их друг другу	Дети участвуют в накрытии столов		
		<input checked="" type="checkbox"/>				
22	Буфет	Отлично	Хорошо	Удовлетворительно		
		<input checked="" type="checkbox"/>				
	Ассортимент (см. перечень продуктов, запрещенных в образовательных организациях)	<input checked="" type="checkbox"/>				
		<input checked="" type="checkbox"/>				
23	Доступность для детей	Менее 20 минут	20 минут	Более 20 минут		
		<input checked="" type="checkbox"/>				
	Продолжительность перемены для приема пищи	Да, есть отдельное меню	Частично, есть отдельные блюда, которые можно выбрать из стандартного меню	Нет		
		<input checked="" type="checkbox"/>				
24	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии и т.д.)?	<input checked="" type="checkbox"/>				
		<input checked="" type="checkbox"/>				
25	Имеется ли возможность дополнительного подогрева блюда по потребности обучающегося?	Да	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, пропаганда ЗОЖ и т.д.	Да	Частично, только если свободно оборудование	Нет		
		<input checked="" type="checkbox"/>				
		Да, информации более чем достаточно	Да, информация есть	Информации нет	<i>В процессе, выжидают, информация некачественная</i>	

Замечания Группы контроля: _____

Предложения группы контроля

Подписи: *Заместитель руководителя по ВР Школа* *Заместитель по ВР Школа* *Заместитель по ВР Школа*

Котельникова Н.Н.
Заместитель Е.В.

Информация по оценке *Информация по оценке* *Информация по оценке*