

Протокол контроля качества школьного питания № 4 от 28.04.2021

Школа Школа № 2

Перемена



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

Организация, предоставляющая услуги по школьному питанию ИП Роженбах В.О.

Состав группы контроля: Баташова Ю.А.
Тихомирова О.В.
Осипова И.С.

№ п.п.	Что проверить?	Как оценить?			Комментарий
		Поставьте V в соответствующий раздел или заполните графы			
		Есть, размещено на сайте школы	Есть, но не размещено на сайте школы	Нет	
1	Наличие двухнедельного циклического меню, согласованного с директором школы и (при необходимости) с Роспотребнадзором	Да	Нет		
2	Учтен ли в меню режим функционирования организации (например, в первую смену организован горячий завтрак, во вторую смену – горячий обед)?	✓			
3	Есть ли в меню повторы блюд в смежные дни?	Да, повторы есть, меню однообразное	Повторы есть, но крайне редко	Нет	
		Есть, 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	
5	Есть ли в меню «запрещенные» блюда и продукты? (сезон, газировка, жирные приправы и соусы, майонез, блюда, жареные 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	495
		Гарнир	Напиток	Выпечка	
		>70	70-50	<50	
7	Температура первых блюд	>60	60-45	<45	
8	Температура вторых блюд	63,9			

9	Полнота порций	Полновесны	Кроме -	Указать выход по факту и по меню
		✓		250/10 / 250/10
10	Визуальное количество отходов	<30%	30-60%	
	Холодных закусок			
	Первых блюд			✓
	Вторых блюд			
	Гарниров			✓
	Напитков			
	Выпечки			
11	Спросить мнение детей (если не вкусно, то почему)	Вкусно	Не очень	Нет
	Холодных закусок			
	Первых блюд			
	Вторых блюд	✓		
	Гарниров	✓		
	Напитков			
	Выпечки			
12	Попробовать еду. Ваше мнение.	Отлично	Хорошо	Удовлетворительно
	Холодных закусок			
	Первых блюд			
	Вторых блюд	✓		
	Гарниров	✓		
	Напитков			
	Выпечки			
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 специальными фильтрами	Есть несущественные замечания к спецодежде персонала	Внешний вид не соответствует требованиям
		✓		
15	Наличие документов	Документы в порядке	Есть несущественные замечания	Документы находятся в ненадлежащем состоянии
	Книга отзывов и предложений	✓		
	Журнал бракеража готовых блюд	✓		
	Приказ о создании бракеражной комиссии	✓		

№ 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 однократно	Нет	
18	Общее состояние помещения	Отлично	Хорошо	Удовлетворительно	
	Чистота полов	✓			
	Чистота подоконников	✓			
	Умывальники с холодной и горячей водой	✓			
	Мыло	✓			
	Санитайзеры для гигиенической обработки рук с применением кожных антисептиков	✓			
19	Полотенцесушители	✓			
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 немытыми руками	Нет, дети сразу садятся за еду	
21	Состояние обеденных столов и столовых приборов	✓			
	Чистота и состояние столов и стульев	✓			
	Наличие приборов	Приборы в хорошем состоянии Достаточное количество Алюминиевые приборы не используются	Приборы в удовлетворительном состоянии Недостаточное количество Алюминиевые приборы не используются	Приборы в плохом состоянии Недостаточное количество Используются алюминиевые приборы	
	Наличие салфеток	Бумажных салфеток достаточно	Салфетки есть, но очень немного	Салфеток нет	
	Состояние посуды	Без сколов и трещин	Иногда встречаются сколы и трещины	Большое количество посуды со сколами и трещинами	

№ п.п.	Что проверить?	Как оценить?			Комментарий
		Поставьте V в соответствующий раздел или заполните графы			
	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	
22	Буфет Ассортимент (см перечень продуктов, запрещенных в образовательных организациях) Доступность для детей	Отлично	Хорошо	Удовлетворительно	
23	Продолжительность перемена для приема пищи	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.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	Частично, только если свободно оборудование	Нет	
26	Наличие в обеденном зале или перед обеденным залом информационных стендов о правильном и здоровом питании, пропаганде ЗОЖ и т.п.	Да, информации более чем достаточно	Да, информация есть	Информации нет	

Замечания группы контроля:

нет

Предложения группы контроля:

Подписи:

О. Зинь
М. С. Осипова
Н. А. Батманова

М. С. / Зиньке 0.8 / 20.04.21

Сергей Иванов *Климова* 20.04.2021