

Муниципальное общеобразовательное учреждение
Средняя общеобразовательная школа №5

Протокол №3

родительского контроля за организацией горячего питания

Дата проведения проверки: 13.02.2025 г.

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований для работников столовой.

Родительский контроль в составе:

1. Кузьмина М. И. – представитель родительской общественности, 7 класс
2. Гудым Н. В – представитель родительской общественности, 6 класс
3. Аверьякова И. Г.– представитель родительской общественности, 2 класс
4. Коваль А. В. – представитель родительской общественности, 4 класс
5. Берчанская Е. А – социальный педагог

составили настоящий протокол в том, что 13 февраля 2025 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

Критерии проверки	Оценка, примечание
Наличие и оформление ежедневного меню	Меню присутствует, дата присутствует
Организация мытья рук учащихся	Хорошая Жидкое мыло в бутылках-дозаторах регулярно в наличии на умывальниках раковинах в зоне мытья рук около столовой. Дети перед заходом в обеденный зал в сопровождении классного руководителя регулярно моют руки. В помещении пищеблока имеется мыло для мытья рук на всех раковинах. У заместителя директора по АХР имеется запас жидкого и кускового мыла
Организация приема пищи учащимися	Организовано по графику
Соблюдение графика работы столовой	График соблюдается
Внешний вид работников столовой	Хороший
Наличие специализированной одежды у работников столовой	Спецодежда имеется, наличие масок, перчаток, чепцов.
Хранение суточной пробы	В полном объеме
Санитарное состояние пищеблока и складских помещений	Удовлетворительное Рекомендовано провести генеральную уборку и устранить все замечания по складскому

	помещению
Санитарное состояние обеденного зала	Удовлетворительное Проверка проведена в период образовательного процесса и приема пищи. Работник обеденного зала и дежурные учащиеся 7Б класса стараются поддерживать оптимальное санитарное состояние.
Состояние мебели в обеденном зале	Удовлетворительное Мебель ремонтируется по факту поломки.
Обеспеченность кухонным инвентарем, разделочными досками, маркировками и их хранением	Обеспечены в полном объеме
Обеспеченность столовой посудой и столовыми приборами	Используется стеклянная посуда, нержавеющая сталь
Чистота посуды	Посуда моется ручным способом, вода меняется регулярно в моечных ваннах
Обеспеченность моющими и дезинфицирующими средствами и место хранения	Достаточное упорядоченное
Уборочный инвентарь (хранение, маркировка)	Швабра с тряпкой для мытья пола находится рядом с раковинами для мытья посуды, в шкаф для хранения не убрана.
Наличие контрольного блюда Дегустация	Контрольные весы в наличии Контрольного блюда(обед) есть, присутствует на весах. в ходе проверки веса контрольного блюда и блюд, находящихся на столах детей, выявлены явные нарушения по весу, которые видны визуально. Блюда на столах у детей меньше, чем на контрольных весах. Порция второго блюда по факту на столе у учащихся – 159гр, при норме 200гр. Салат не разложен в индивидуальные тарелки, а стоит в одном блюде на столе на 6 детей. Работником столовой было объяснено, что индивидуальных салатников на всех детей не хватает, По факту разговора с директором учебного заведения выяснилось, что вся посуда в полном объеме в столовой имеется. могу предположить, что работники столовой просто не хотят мыть такой объем грязной посуды после каждого приема пищи учащимися. Норма салата на одного человека 80 гр., в общей тарелке при взвешивании – 260гр. Категорическое нарушение норм полновесности. Плюс к вышесказанному могу дополнить, что не каждый ребенок будет брать свою порцию из общей тарелки, а некоторые опаздывая, не успевают на прием салата, так как он заканчивается. Компот в стаканы налит разным объемом, визуально видно недостачу доведения норм компота. Устранить все недостатки по поводу индивидуальной посуды и нормы веса

<p>Соблюдение температурного режима блюда</p>	<p>индивидуальных порций.. Дегустации в этот день не производилось.</p> <p>В беседе с работниками пищеблока выяснилось, что первое блюдо при накрывании высокой температуры, но в процессе накрытия столов – температура понижается.</p> <p>Очередность накрытия столов соблюдается не всегда: третье блюдо, салат, второе блюдо, первое блюдо</p>
<p>Исправность холодильного и технологического оборудования</p>	<p>Холодильное и технологическое оборудование в исправном состоянии</p>
<p>Соблюдение условий хранения складских продуктов</p>	<p>В складском помещении полностью отсутствуют маркировки продуктов, кроме заводских упаковок. В мешках с крупой, мукой бирок нет., они хранятся отдельно в какой-то коробке , сотрудник склада их сразу не нашел. Отдельно на полках стояли 2 пакета с гречневой крупой, пересыпанные с общего мешка – маркировка, дата вскрытия основного мешка и дата упаковки отсутствует. В холодильнике с головкой сыра на полке в дверце лежит чеснок. Вишня замороженная в полиэтиленовом пакете без маркировки.</p> <p>В морозилке СНОВА лежит обрезь сала, без маркировки среди замороженной курицы. Как понять куда ее добавляют неизвестно! Куриные яйца хранятся на холодильнике при нарушении температуры, в помещении 23,5 градуса, при норме хранения 22. Выяснилось, что таким образом яйца хранятся уже неделю, с прошлого завтрака, когда готовили омлет. Категорическое нарушение норм хранения!</p> <p>На полу посередине склада стоят 3 ящика с курицей. Работник склада сообщила, что таким образом курица размораживается! На полу! Мясо течет, рядом лежит грязная половая тряпка, наверху коробок пакет открытый с куриным филе! Хотя на складе имеется достаточное количество тазов различных размеров куда можно положить мясо для разморозки! Таким образом, в складском помещении выявлены явные нарушения хранения продуктов! Все нарушения рекомендовано устранить в кратчайшие сроки!!!</p>
<p>Объем и хранение отходов</p>	<p>Отходы собираются в специальные емкости</p> <p>В обеденном зале крышки на емкостях (2 штуки) отсутствовали, хотя имелись в наличии.</p> <p>Объем отходов зависит от пищевых пристрастий детей</p>

Подписи членов комиссии:

1. Кузьмина М. И. Кузьмина М.И.
2. Гудым Н. В.
3. Аверьякова И. Г. Аверьякова И.Г.
4. Коваль А. В. Коваль А.В.
5. Берчанская Е. А. Берчанская Е.А.