

Муниципальное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа №5

Протокол № 2

родительского контроля за организацией горячего питания

Дата проведения проверки: 14.10.2024 г.

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований к организации горячего питания.

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 14 октября 2024 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 отсутствует
Организация мытья рук учащихся	Удовлетворительно Жидкое мыло в бутылках-дозаторах регулярно в наличии на умывальных 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	Удовлетворительный
Наличие специализированной одежды у работников столовой	Спецодежда имеется, наличие масок, перчаток, чепцов. Обратить внимание на отсутствие чепца у работника по нарезке хлебобулочной продукции
Хранение суточной пробы	суточные пробы в наличии за 13 октября, завтрак 14 октября, обед за 12 октября
Санитарное состояние пищеблока и складских помещений	Удовлетворительное Рекомендовано провести генеральную уборку 18.10.2024 г.

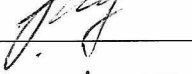

Санитарное состояние обеденного зала	Удовлетворительное Проверка проведена в период образовательного процесса и приема пищи. Работник обеденного зала и дежурные учащиеся 7Б класса стараются поддерживать оптимальное санитарное состояние.
Состояние мебели в обеденном зале	Удовлетворительное Мебель ремонтируется по факту поломки. Обеспечены в полном объеме. Произведена закупка кухонной посуды, инвентаря
Обеспеченность кухонным инвентарем, разделочными досками, маркировками и их хранением	В достаточном количестве, на 2 смены питания
Обеспеченность столовой посудой и столовыми приборами	Посуда моется ручным способом, вода меняется регулярно в моечных ваннах
Чистота посуды	Достаточное упорядоченное
Обеспеченность моющими и дезинфицирующими средствами и место хранения	Швабра с тряпкой для мытья пола находится рядом с раковинами для мытья посуды, в шкаф для хранения не убрана. Маркировка на тряпке отсутствует
Уборочный инвентарь (хранение, маркировка)	Контрольные весы в наличии Контрольного блюда (завтрак) нет. Указано на неукоснительное соблюдение демонстрации контрольных блюд Вкусовые качества блюда при дегустации удовлетворительные
Наличие контрольного блюда Дегустация	В беседе с работниками пищеблока выяснилось, что первое блюдо при накрывании высокой температуры, но в процессе накрытия столов – температура понижается. Очередность накрытия столов соблюдается не всегда: третье блюдо, салат, второе блюдо, первое блюдо
Соблюдение температурного режима блюда	Холодильное и технологическое оборудование в исправном состоянии
Исправность холодильного и технологического оборудования Соблюдение условий хранения складских продуктов	Нарушено товарное соседство, отдельно полочное хранение некоторых продуктов: рыба/печень, масло/замороженные ягоды(вишня). В процессе проверки нарушения устранены. Отсутствие бирки в открытом пакете с крупой(рис) – нарушение устранено. В холодильнике с маркировкой “гастрономия” обнаружены несколько пакетов без маркировки с обрезью сала, как замороженная продукция, так и охлажденная. Сотрудники пищеблока прокомментировали, что добавляют обрезь сала для улучшения вкусовых качеств блюда при готовке рыбных котлет. Рекомендовано маркировать данный продукт и убирать в морозильную камеру к соответствующему товарному соседству(мясо). Нарушение в ходе проверки устранено. Также в процессе проверки выявили: куриные яйца не в полном объеме находятся в

холодильной камере, есть возможность убрать в холодильник полностью. Нарушение хранения присутствует, так как температура в складских помещениях примерно 22,5 градуса (хранение куриных яиц осуществляется при температуре от 0 до 20 градусов). Сроки годности продуктов (молоко, растительное масло, рыбные консервы, гречка, рис, консервированная кукуруза, зеленый горошек, томатная паста) проверены, соответствуют норме.

Объем и хранение отходов

Отходы собираются в специальные емкости. В обеденном зале крышки на емкостях (2 штуки) отсутствовали, хотя имелись в наличии. Емкости с отходами также находились без крышек в помещении пищеблока. Объем отходов зависит от пищевых пристрастий детей.

Подписи членов комиссии:

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