

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СИРОТИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА
ИЛОВЛИНСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА**

403065, Волгоградская обл., Иловлинский р-он, ст-ца Сиротинская, ул. Пролетарская, 30

Тел.: 8(84467)5-81-58

E-mail: sirotino-school@yandex.ru

ОКПО 53575114, ОГРН 1023405363431, ИНН/КПП 3408007946/340801001

ПРОТОКОЛ № 1

проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся
школы комиссией родительского контроля

Дата проведения проверки: 13 сентября 2024 г.

Цель проверки:

1. Санитарно – техническое содержание обеденного зала.
2. Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу блюд.
3. Общие вопросы (оценочный лист).

Инициативная группа, проводившая проверку:

Комполь Галина Анатольевна – методист

Кондаурова Ирина Александровна – представитель родительской общественности

Габибулаева Ахмед Габибулаевич - представитель родительской общественности

Гурьянова Елена Владимировна - представитель родительской общественности.

Результаты проверки по первому вопросу: в состав столовой входит три помещения – обеденный зал, коридор, моечная столовой посуды.

Коридор оборудован раковинами для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды, смесителями в количестве 5 шт., 2 электрополотенцами, мылом.

Обеденный зал оснащен столовой мебелью: 7 обеденными столами, 14 лавочками. Обеденный зал рассчитан на 40 посадочных мест. Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи с использованием дезинфицирующих и моющих средств.

Столовая посуда и приборы чистые, без трещин и отсколов, в наличие имеется 2 комплекта посуды.

Моечная столовой посуды оборудована трехсекционной мойкой, стеллажами для посуды.

Выводы: санитарно – техническое содержание обеденного зала соответствует санитарно – эпидемиологическим требованиям.

Результаты проверки по второму вопросу: внешний вид сотрудников пищеблока, осуществляющих раздачу блюд соответствует санитарно - эпидемиологическим

требованиям, а именно имеются халаты, фартуки, головные уборы, перчатки, маски. Одежда чистая, меняется каждый день.





Выводы: состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу блюд санитарно - эпидемиологическим требованиям.

Результаты проверки по третьему вопросу:

№ п/п	Вопрос	Да/ нет
1.	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	+
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2.	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	+
	Б) нет	
3.	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	+
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	+
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	
	А) да, по всем дням	+
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличное меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	+
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	+
	Б) нет	
8.	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	+
	Б) нет	
9.	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)	
	А) да	
	Б) нет	+
10.	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет,	

	пищевые аллергии)?	
	А) да	+
	Б) нет	
11.	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	+
	Б) нет	
12.	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	+
	Б) нет	
13.	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	+
	Б) да	
14.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	+
	Б) нет	
15.	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	+
	Б) да	
16.	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	+
	Б) да	
17.	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	+
	Б) да	

Подписи членов комиссии:

	Комполь Г.А.
	Кондаурова И.А.
	Габибулаева С.К.
	Гурьянова Е.В.

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СИРОТИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА
ИЛОВЛИНСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА**

403065, Волгоградская обл., Иловлинский р-он, ст-ца Сиротинская, ул. Пролетарская, 30

Тел.: 8(84467)5-81-58

E-mail: sirotino-school@yandex.ru

ОКПО 53575114, ОГРН 1023405363431, ИНН/КПП 3408007946/340801001

ПРОТОКОЛ № 2

проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся
школы комиссией родительского контроля

Дата проведения проверки: 27 сентября 2024 г.

Цель проверки:

1. Состояние обеденной мебели, посуды.
2. Соответствие блюд утвержденному меню. Взятие проб готовой продукции. Температурный режим блюд.
3. Общие вопросы (оценочный лист).

Инициативная группа, проводившая проверку:

Комполь Галина Анатольевна – методист

Кондаурова Ирина Александровна – представитель родительской общественности

Габибулаев Ахмед Габибулаевич- представитель родительской общественности

Гурьянова Елена Владимировна - представитель родительской общественности.

Результаты проверки по первому вопросу: школьная столовая обеспечена фаянсовой посудой (тарелки, бокалы), отвечающая требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки) изготовлены из нержавеющей стали. Посуда чистая, без отсколов, трещин, вмятин. В моечной вывешена инструкция о правилах мытья посуды с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств, согласно инструкции по применению этих средств, и температурных режимах воды в моечных ваннах. Моечные ванны для мытья столовой посуды имеет маркировку объемной вместимости и обеспечены пробками из полимерного материала. Обеденный зал оснащен новой столовой мебелью: 7 обеденными столами, 14 лавочками. Обеденный зал рассчитан на 40 посадочных мест. Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи с использованием дезинфицирующих и моющих средств.





Результаты проверки по второму вопросу: блюда соответствуют утвержденному меню. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации члены комиссии отметили, что вкусовые качества достаточно хорошие. Порции соответствуют меню и возрастной потребности детей. Температурный режим блюд соблюдается.

Результаты проверки по второму вопросу:

№ п/п	Вопрос	Да/ нет
1.	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	+
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2.	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	+
	Б) нет	
3.	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	+
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	+
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	
	А) да, по всем дням	+
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличное меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	+
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	+
	Б) нет	
8.	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	+
	Б) нет	
9.	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)	
	А) да	
	Б) нет	+
10.	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет,	

	пищевые аллергии)?	
	А) да	+
	Б) нет	
11.	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	+
	Б) нет	
12.	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	+
	Б) нет	
13.	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	+
	Б) да	
14.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	+
	Б) нет	
15.	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	+
	Б) да	
16.	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	+
	Б) да	
17.	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	+
	Б) да	

Подписи членов комиссии:

	Комполь Г.А.
	Кондаурова И.А.
	Габибулаева С.К.
	Гурьянова Е.В.

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СИРОТИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА
ИЛОВЛИНСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА**

403065, Волгоградская обл., Иловлинский р-он, ст-ца Сиротинская, ул. Пролетарская, 30

Тел.: 8(84467)5-81-58

E-mail: sirotino-school@yandex.ru

ОКПО 53575114, ОГРН 1023405363431, ИНН/КПП 3408007946/340801001

ПРОТОКОЛ № 3

проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся
школы комиссией родительского контроля

Дата проведения проверки: 11 октября 2024 г.

Цель проверки:

1. Санитарное состояние столовой посуды.
2. Мытье посуды согласно санитарно-эпидемиологическим нормам.
3. Общие вопросы (оценочный лист).

Инициативная группа, проводившая проверку:

Комполь Галина Анатольевна – методист

Кондаурова Ирина Александровна – представитель родительской общественности

Габибулаев Ахмед Габибулаевич- представитель родительской общественности

Гурьянова Елена Владимировна - представитель родительской общественности.

Результаты проверки по первому вопросу: школьная столовая обеспечена фаянсовой посудой (тарелки, бокалы), отвечающая требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки) изготовлены из нержавеющей стали. Посуда чистая, без отсколов, трещин, вмятин.

Результаты проверки по первому вопросу: в моечной вывешена инструкция о правилах мытья посуды с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств, согласно инструкции по применению этих средств, и температурных режимах воды в моечных ваннах. Моечные ванны для мытья столовой посуды имеет маркировку объемной вместимости и обеспечены пробками из полимерного материала.

При мытье столовой посуды ручным способом в трехсекционных ваннах соблюдается следующий порядок:

- механическое удаление остатков пищи;
- мытье в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны при температуре 45°C;
- мытье во второй секции ванны в воде с температурой 45°C и добавлением моющих средств в количестве в 2 раза меньше, чем в первой секции ванны;

- ополаскивание посуды в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой 65°C, с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой;

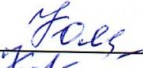



- просушивание посуды на решетках, полках, стеллажах (на ребре).

Результаты проверки по третьему вопросу:

№ п/п	Вопрос	Да/ нет
1.	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	+
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2.	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	+
	Б) нет	
3.	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	+
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	+
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	
	А) да, по всем дням	+
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличное меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	+
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	+
	Б) нет	
8.	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	+
	Б) нет	
9.	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)	
	А) да	
	Б) нет	+
10.	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет,	

	пищевые аллергии)?	
	А) да	+
	Б) нет	
11.	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	+
	Б) нет	
12.	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	+
	Б) нет	
13.	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	+
	Б) да	
14.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	+
	Б) нет	
15.	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	+
	Б) да	
16.	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	+
	Б) да	
17.	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	+
	Б) да	

Подписи членов комиссии:

	Комполь Г.А.
	Кондаурова И.А.
	Габибулаева С.К.
	Гурьянова Е.В.