

Протокол № 9  
Заседания общешкольной Комиссии по организации горячего питания  
от 22.05.2024г.

1. Проверка организации горячего питания в столовой, условия соблюдения личной гигиены работников столовой, температурное качество блюд, соответствие веса порции меню.
2. Проверка организации горячего питания в столовой: наличие сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество и безопасность сырья, полуфабрикатов.
3. Проверка санитарно – технического содержания обеденного зала.

Результаты проверки:

- Обучающиеся соблюдают график питания в столовой.
- Обучающимся предоставлены средства личной гигиены – мыло, вентилятор для сушки рук.
- Работники в столовой в перчатках, в масках.
- Блюда обучающимся поданы в соответствующем температурном режиме.
- Проверено весовое соответствие блюд по меню.
- Имеется 10 – дневное меню, утвержденное Роспотребнадзором.
- Имеется план производственного контроля от КШП.
- Имеются акты обследования филиала предприятия, проверку проводят специалисты лаборатории МКУП «КШП».
- Имеются акты отбора образцов продуктов от лаборатории МКУП «КШП».
- В наличии Свидетельство о государственной регистрации на бытовую химию.
- В наличии Реестр декларации о соответствии на продукты питания согласно Технических регламентов таможенного союза.
- В обеденном зале, для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы.
- Столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов.

Решение:

1. С итогами проверки ознакомить администрацию школы.

Председатель  
Директор школы



Мелнис Э.В.  
Е.А. Щеткина



### Примерный оценочный лист

Дата проведения проверки: *дд. мм. гггггг.*

Инициативная группа, проводившая проверку:

*Орлова Т.И.  
Мальцева Г.И.*

|        | 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 цикличным 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) нет   | ✓      |
|        | Б) да  |        |
| 1<br>0 | Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?                 |        |
|        | А) да  |        |
|        | Б) нет   |        |
| 1<br>1 | Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?  |        |
|        | А) да  | ✓      |
|        | Б) нет   |        |
| 1<br>2 | Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?   |        |
|        | А) да  |        |
|        | Б) нет   |        |
| 1<br>3 | Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?                                      |        |
|        | А) нет   | ✓      |
|        | Б) да  |        |

|        |  |   |
|--------|--|---|
| 1<br>4 | Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?  |   |
|        | А) да  | ✓ |
|        | Б) нет   |   |
| 1<br>5 | Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?   |   |
|        | А) нет   | ✓ |
|        | Б) да  |   |
| 1<br>6 | Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню? |   |
|        | А) нет   | ✓ |
|        | Б) да  |   |
| 1<br>7 | Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?   |   |
|        | А) нет   | ✓ |
|        | Б) да  |   |