

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Нижнежиримская основная общеобразовательная школа»

671124, Республика Бурятия, Тарбагатайский район, с. Нижний Жирим, ул. Калинина, 47,
тел.8(30146)58123, e-mail: nzhirim@yandex.ru

Протокол № 1

проверки организации готовности пищеблока к новому учебному году.

Дата проверки: 09.09.2022 г.

Время проверки: 10.00 час.

Цель проверки: организация готовности пищеблока к новому учебному году.

Родительский контроль в составе:

1. Петрова С.Н. – директор
2. Замалеева Ф.К. – заместитель директора по ВР
3. Куржумова Ю.А. – родительница ученика 1 класса
4. Лаптева О.Н. – родительница ученика 1 класса

составили настоящий протокол в том, что 9 сентября 2022 года родительским контролем была проведена проверка готовности пищеблока к новому учебному году.

Цель проверки: Обеспечение безопасности поставляемых продуктов питания, наличие документов, подтверждающих качество поступающих продуктов питания, соблюдение условий, сроков хранения и реализации имеющихся продуктов питания.

В ходе проверки рассматривались следующие вопросы:

1. Изучение организации питания. Контроль соответствия меню, объемов порции и качества поступления пищи санитарно - эпидемиологическим правилам и нормативам СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
2. Медицинские книжки работников пищеблока.
3. Общее санитарное состояние пищеблока, соответствие норм и правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

Результаты проверки:

Комиссией проведен анализ следующих документов:

- технологические карты приготовления блюд;
- примерное десятидневное меню;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- медицинские книжки работников пищеблока;
- журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов;
- документы, подтверждающие качество поступающих продуктов питания;
- санитарное состояние пищеблока, соответствие норм и правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- прочие документы, касающиеся вопроса проверки.

Общее санитарное состояние пищеблока:

- имеется кладовая для хранения продуктов, помещение для приготовления пищи; их санитарное состояние удовлетворительно;
- санитарное состояние кладовой удовлетворяет требованиям: продукты хранятся на стеллажах; конструкции позволяют производить влажную уборку; имеется средство измерения температуры воздуха.

- сыпучие продукты хранятся в упаковке производителя, имеются сведения о дате производства, сроках годности и условиях хранения, о дате поступления продуктов и сроках их реализации;
- моющие и дезинфицирующие средства расходуются в соответствии с нормами, моющими и дезинфицирующими средствами пищеблока обеспечен;
- холодное водоснабжение пищеблока – централизованное;
- утилизация пищевых отходов производится ежедневно;
- дератизация и дезинсекция помещений проводится согласно графика;
- состояние оборудования пищеблока соответствуют требованиям техники безопасности.
- соблюдаются правила по охране труда, пожарной и электробезопасности: имеются диэлектрические коврики, проведен инструктаж, имеются средства пожаротушения.

Итоги проверки следующих документов:

- имеются технологические карты приготовления блюд; производство блюд и закладка продуктов ведутся в соответствии с составленными и утвержденными технологическими картами;
- имеется примерное десятидневное меню с указанием калорийности и веса блюда;
- журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов в наличии, журнал заполнен своевременно; имеется список поставщиков пищевых продуктов и график завоза продуктов;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции имеется; набор продуктов в меню соответствует бракеражному журналу, журнал заполнен своевременно; комиссией произведен бракераж готовой продукции, оценка готового изделия – «хорошо»; запах, цвет, внешний вид и консистенция блюда соответствуют утвержденной рецептуре; вес готовых порций соответствует установленным нормам;
- медицинская книжка повара в наличии, цикличность медицинских осмотров соблюдается; соблюдаются правила личной гигиены, санитарные правила и нормативы; имеется спецодежда, обувь, колпаки, фартуки;
- имеются в наличии документы, подтверждающие качество поступающих продуктов питания:

Выводы комиссии:

Считать пищеблок МБОУ «Нижежиримская ООШ» готов к безопасной эксплуатации и организации горячего питания в 2022-2023 учебном году в соответствии норм и правил Санитарно-эпидемиологических требований СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

Рекомендации: доработать технологические карты.

Председатель комиссии _____  Петрова С.Н.

Члены комиссии: _____  Замалеева Ф.К.
 _____  Куржумова Ю.А.
 _____  Лаптева О.Н.