Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Дзержинская средняя школа № 2

Протокол № 1

Дата проверки: 07.09.2021 г.
Время проверки: 9-00 час.

Цель проверки:
1.Готовность пищеблока и обеденного зала к началу нового учебного года
2.Наличие санитарных книжек сотрудников столовой
3.Утверждение состава бракеражной комиссии
4.Утверждение плана работы комиссии на новый учебный год

Ход заседания:
По первому вопросу слушали С.В.Позднякову, председателя бракеражной комиссии: проверка готовности пищеблока к новому учебному году проведена 23 августа 2021г.
По второму вопросу слушали Мордвинову Ю.В. медсестру, с информацией о проверке наличия санитарных книжек сотрудников столовой: медицинская комиссия пройдена всеми сотрудниками столовой
По третьему вопросу слушали С.В.Позднякову, председателя бракеражной комиссии, об изменении состава бракеражной комиссии
По четвертому вопросу секретаря Ёлкину М.В. об утверждении плана работы бракеражной комиссии на новый учебный год

Решили:
1.Считать школьную столовую готовой к приему учащихся и сотрудников в учебном году.
2.Сотрудникам столовой продолжать соблюдать сроки прохождения обязательного медосмотра
3.Утвердить состав бракеражной комиссии на новый 2021-2022 учебный год в составе:

Позднякова С.В., ответственный за организацию горячего питания и соблюдения Правил поведения в школьной столовой-председатель
Ёлкина М.В., Соц. педагог- секретарь комисии
Мордвинова Ю.В.- медицинский работник –член комиссии
Дымшакова С.В.- член комиссии
Драняк Е.А.-член родительского комитета

АКТ № 1

проверки родительского контроля качества питания обучающихся МБОУ ДСШ №2

От «16» сентября 2021 г

Комиссия в составе:

1. Поздеянова С.В.
2. Елкина М.В.
3. Дымшанова С.В.
4. Драчек Е.А.

Провели проверку пищеблока по следующим вопросам (нужное подчеркнуть в соответствии с планом работы):

1. Соответствие рациона питания по утвержденному меню соответств.
2. Качество готовой продукции 100%
3. Санитарное состояние пищеблока положительное
4. Организация приема пищи учащимися согласно расписанию
5. Соблюдение графика пищеблока соблюдается
6. Наличие меню (есть, нет) есть
8. Соответствие меню дня перспективному меню соответствует

Причина несоответствия _____

В результате проверки установлено

Питание в школьной столовой организовано в соответствии с требованиями, санитарные нормы обработки продуктов, мытья посуды - соблюдаются. Готовая продукция приготовлена качественно и в соответствии с утвержденным меню. Питание обучающихся организовано по утвержденному графику.

Подписи членов комиссии:

Поздеянова С.В.

Драчек Е.А.

Дымшанова С.В.

Елкина М.В.

Мордвинова Ю.В.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Дзержинская средняя школа № 2

Протокол № 2

Дата проверки: 18.10.2021 г.
Время проверки: 11-15 час.
Цель проверки:
1.Организация горячего питания в 2021-2022 учебном году
2.Нормативно-правовая база по организации питания в образовательных организациях
3.Составление перспективного и ежедневного меню

Члены бракеражной комиссии познакомились с нормативно-правовой базой по организации питания обучающихся в образовательных организациях. Особое внимание обратили на требования, которые должны соблюдаться при организации питания обучающихся (СанПиН 2.4.5.2409-08). Со всеми этими документами можно ознакомиться на официальном сайте школы
При организации питания обучающихся соблюдаются требования, установленные нормативными документами. В рацион питания включаются все группы продуктов, в том числе: мясо и мясопродукты; рыба и рыбопродукты; молоко и молочные продукты; овощи и т. д. Обучающиеся обеспечены всеми пищевыми веществами, необходимыми для нормального роста и развития, обеспечения эффективного обучения и адекватного иммунного ответа с учетом физиологических норм потребностей в пищевых веществах и энергии, рекомендуемых среднесуточных рационов (наборов) питания. Составлено перспективное меню для двух возрастов – 7-11 лет и 12-18 лет (с ним также можно ознакомиться на сайте организации), которое утверждено Роспотребнадзором.

Члены бракеражной комиссии в составе с протоколом ознакомлены:

1.Позднякова С.В._____
2.Ёлкина М.В._____
3. Дрняк Е.А._____
4.Дымшакова С.В._____

АКТ № 2

проверки родительского контроля качества питания обучающихся МБОУ ДСШ №2

От «12» октября 2021 г

Комиссия в составе:

1. Поздеянова С.В.
2. Дишманова С.В.
3. Елкина М.В.

Провели проверку пищеблока по следующим вопросам (нужное подчеркнуть в соответст с планом работы):

1. 1. Соответствие рациона питания по утвержденному меню полное соответствие
2. Качество готовой продукции отличное
3. Санитарное состояние пищеблока чисто
4. Организация приема пищи учащимися организовано
5. Соблюдение графика пищеблока соблюдается
6. Наличие меню (есть, нет) в наличии
8. Соответствие меню дня перспективному меню соответствует

2. Причина несоответствия _____

В результате проверки установлено
В школьной столовой чисто. Обработка продуктов, овощей и фруктов соответствует нормам, обработка посуды тоже в соответствии с нормами санитарными. Пища приготовлена качественно. Учащиеся питаются по утвержденному графику. Работники пищеблока соблюдают гигиенические требования работы в условиях пандемии.

Подписи членов комиссии:

Поздеянова С.В. [подпись]
Дишманова С.В. [подпись]
Елкина М.В. [подпись]
Моргунова Ю.В. [подпись]

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Дзержинская средняя школа № 2

Протокол № 3

Дата проверки: 17.11.2021 г.
Время проверки: 11-15 час.
Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, обед нравится детям.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации члены комиссии отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
3. Члены комиссии отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
4. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 3 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилок, используют дез. средства.
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для 6-х обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает.
6. Все классные руководители сопровождают свои классы.
7. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, перчатки, чепцы).

С протоколом комиссии ознакомлена : шеф-повар Карасева Н.А.

Члены бракеражной комиссии в составе с протоколом ознакомлены:

1.Позднякова С.В._____
2.Ёлкина М.В._____
3. Драняк Е.А._____
4.Дымшакова С.В._____

АКТ № 3

проверки родительского контроля качества питания обучающихся МБОУ ДСШ №2

От «11» ноября 2021 г

Комиссия в составе:

1. Поздняковa С.В
2. Драшек Е.А.
3. Мордвинова Ю.

Провели проверку пищеблока по следующим вопросам (нужное подчеркнуть в соответствии с планом работы):

1. Соответствие рациона питания по утвержденному меню соответствует.
2. Качество готовой продукции 100%
3. Санитарное состояние пищеблока хорошее
4. Организация приема пищи учащимися соответствует
5. Соблюдение графика пищеблока соответствует
6. Наличие меню (есть, нет) есть
8. Соответствие меню дня перспективному меню соответствует.

Причина несоответствия _____

В результате проверки установлено

Питание соответствует рациону, санитарное пищеблока соответствует санитарным нормам, готовая продукция приготовлена на 100%, вкусовые качества отменные, соответствует предъявленному меню. Организация питания учащихся соответствует установленному графику.

Подписи членов комиссии:

Поздняковa С.В. [подпись]

Драшек Е.А. [подпись]

Мордвинова Ю. [подпись]

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Дзержинская средняя школа № 2

Протокол № 4

Дата проверки: 09.12.2021 г.
Время проверки: 10-45 час.
Цель проверки:
1.Контроль за организацией работы в пищеблоке
2.Хранение продуктов питания
3. Отбор и хранение суточных проб готовых блюд

В ходе проверки комиссия выяснила, что в школьной столовой осуществляется постоянный контроль за состоянием пищеблока и качеством питания. Столовая обеспечена санитарно-гигиенической безопасностью питания: мытье рук с мылом теплой водой, бумажные полотенца. Санитарные требования к состоянию пищеблока соблюдаются. Продукты питания хранятся раздельно (мясо, рыба, молочные продукты и т. д.). Медицинский работник Перепейкина М.Н. проверяет энергетическую ценность рационов, расчет по меню и соответствие энергозатратам детей. Осуществляется программа витаминизации третьих блюд. Рассказала об отборе и хранение суточных проб готовых блюд.

Члены бракеражной комиссии в составе с протоколом ознакомлены:

1.Позднякова С.В. _____
2.Ёлкина М.В._____
3. Драняк Е.А._____
4.Дымшакова С.В._____

АКТ № 4

проверки родительского контроля качества питания обучающихся МБОУ ДСШ №2

От «17» декабря 2021 г

Комиссия в составе:

1. Поздиенова С.В.
2. Дилиманова С.В.
3. Ёлкина М.В.

Провели проверку пищеблока по следующим вопросам (нужное подчеркнуть в соответст с планом работы):

1. 1. Соответствие рациона питания по утвержденному меню в соответствии
2. Качество готовой продукции все качественно
3. Санитарное состояние пищеблока хорошее
4. Организация приема пищи учащимися организовано по графику
5. Соблюдение графика пищеблока соблюдается
6. Наличие меню (есть, нет) есть
8. Соответствие меню дня перспективному меню соответствует

2. Причина несоответствия _____

В результате проверки установлено

Школьная медицинская сестра ежедневно делает закладки готовой продукции. Все санитарные нормы в столовой и пищеблоках соблюдаются. Режим питания согласно графика. Качество приготовленной пищи хорошее. Меню дня соответствует перспективному меню.

Подписи членов комиссии:

Поздиенова С.В. [подпись]
Ёлкина М.В. [подпись]
Дилиманова С.В. [подпись]
Перелейкина М.Н. [подпись]

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Дзержинская средняя школа № 2

Протокол № 5

Дата проверки: 12.01.2022 г.
Время проверки: 09-45 час.
Цель проверки:
1.Отчет о работе с поставщиком продуктов питания
2. Контроль за санитарным состоянием и чистотой пищеблока и столовой (посуда и т.п.) .

Слушали :

Н.А.Карасеву , шеф-повара ,о работе с поставщиками продуктов питания. Продукты питания в учреждение поставляются ежедневно. Заказы выполняются в полном объеме, случаев недопоставок не было. Поставщик привозит практически все виды продуктов в соответственной таре, в хорошей и прочной упаковке. Заявки принимаются по факсу, по телефону.

Членами комиссии была проведена проверка школьной столовой (санитарное состояние и чистота посуды). Нарушений не обнаружено.

Решение:

Членам бракеражной комиссии продолжить работу по всем видам внутренних проверок, о всех нарушениях, несоответствии санитарным нормам и правилам, немедленно информировать руководителя учреждения,

Члены бракеражной комиссии в составе с протоколом ознакомлены:

1.Позднякова С.В._____
2.Ёлкина М.В._____
3. Драняк Е.А._____
4.Дымшакова С.В._____

АКТ № 5

проверки родительского контроля качества питания обучающихся МБОУ ДСШ №2

От «12» января 2022 г

Комиссия в составе:

1. Поздеенова С.В.
2. Димитанова С.В.
3. Елкина М.В.
4. Драмек Е.А.

Провели проверку пищеблока по следующим вопросам (нужное подчеркнуть в соответст с планом работы):

1. 1. Соответствие рациона питания по утвержденному меню полное соответствие
2. Качество готовой продукции хорошее
3. Санитарное состояние пищеблока хорошее
4. Организация приема пищи учащимися организованное
5. Соблюдение графика пищеблока соблюдается в соответствии с требованиями
6. Наличие меню (есть, нет) имеется
8. Соответствие меню дня перспективному меню соответствует.

2. Причина несоответствия _____

В результате проверки установлено
Наличие продуктов в пищеблоке соответствует транспортным накладным, все сертификаты в наличии, срок годности продуктов питания в норме. Санитарные нормы обработки пищеблока и продуктов питания соответствуют норме. Сотрудники пищеблока соблюдают санитарные требования (одежда, обувь, маски и перчатки).

Подписи членов комиссии:

Поздеенова С.В. [подпись]
Димитанова С.В. [подпись]
Елкина М.В. [подпись]
Драмек Е.А. [подпись]
Пелешкина М.Н. [подпись]

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Дзержинская средняя школа № 2

Протокол № 6

Дата проверки: 16.02.2022 г.
Время проверки: 11-30
Цель проверки:

1.График питания обучающихся в школьной столовой
2.Органолептическая оценка степени готовности блюда

1.С целью выполнения санитарно-эпидемиологических требований к организации питания обучающихся в школе, четкой организации питания обучающихся и соблюдения ими правил поведения во время посещения школьной столовой , составлен график питания учащихся.
В обеденном зале каждый стол накрыт для 6-х обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает.
Все классные руководители сопровождают свои классы в столовую по ступенчатой системе.
2. Медицинским работником Перепейкиной М.Н. снята проба и проведена органолептическая оценка степени готовности блюд в соответствии с составленным ежедневным меню. Блюда приготовлены качественно. Реализация разрешена.

Члены бракеражной комиссии в составе с протоколом ознакомлены:

1.Позднякова С.В._____
2.Ёлкина М.В._____
3. Пиго Т.Ю._____
4.Драняк Е.А._____

АКТ № 6

проверки родительского контроля качества

питания обучающихся МБОУ ДСШ №2

от «16» февраля 2022 г

Комиссия в составе:

1. Поздиекова С.В.
2. Елкина М.В.
3. Пило Н.Ю.
4. Дранек Е.А.
5. _____

Провели проверку пищеблока по следующим вопросам:

1. График питания обучающихся в школьной столовой
2. Органолептическая оценка степени готовности блюда.

1. Соответствие рациона питания по утвержденному меню соответствует
2. Качество готовой продукции вкусно приготовлено.
3. Санитарное состояние пищеблока чисто
4. Организация приема пищи учащимся организовано
5. Соблюдение графика пищеблока соблюдается
6. Наличие меню (есть, нет) есть
7. Соответствие меню дня перспективному меню соответствует.

Причина несоответствия

—

В результате проверки установлено

1. В МБОУ ДСШ №2 составлен график питания учащихся в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологической службы. Посадочных мест хватает, классные руководители сопровождают обучающихся своих классов.
2. Медицинский работник Перистина М.Ф. ежедневно снимает пробы и проводит органолептическую оценку готовности блюд в соответствии с ежедневным меню. Блюда приготовлены качественно. Реализация разрешена

Подписи членов комиссии:

Поздиекова С.В. [подпись]

Елкина М.В. [подпись]

Пило Н.Ю. [подпись]

Дранек Е.А. [подпись]

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Дзержинская средняя школа № 2

Протокол № 7

Дата проверки: 21.03.2022 г.
Время проверки: 09-20
Цель проверки:

1.Выполнение санитарных норм в школьной столовой
2.Проверка питания учащихся начальных классов

В ходе проверки выявлено:

1. При посещении пищеблока нарушений санитарных норм не обнаружено. Посуда моется в отдельном помещении (моечная) с применением дезинфицирующих и моющих средств.

   Температурный режим хранения продуктов выполняется. В цехе для разделки мяса чисто, посторонний запах не присутствует. Во всех помещениях сухо. Инвентарь промаркирован.

2. Сервировка столов для начальных классов оставила положительное впечатление. Дети питаются с удовольствием, правильно пользуются столовыми приборами, вытирают рот после принятия пищи. По проведенному опросу среди учащихся начальных классов, еда им нравится.

Члены бракеражной комиссии в составе с протоколом ознакомлены:

1.Позднякова С.В._____
2.Ёлкина М.В._____
3. Пиго Т.Ю._____
4.Дымшакова С.В._____

АКТ № 7

проверки родительского контроля качества

питания обучающихся МБОУ ДСШ №2

от «21» марта 2022 г

Комиссия в составе:

1. Позднякова С.В.
2. Ёлкина М.В.
3. Пило Т.Ю.
4. Долинская С.В.
5. _____

Провели проверку пищеблока по следующим вопросам:
Соответствие бракеражу.

1. Соответствие рациона питания по утвержденному меню соответствует.
2. Качество готовой продукции 100%
3. Санитарное состояние пищеблока хорошее
4. Организация приема пищи учащимся соответствует
5. Соблюдение графика пищеблока соответствует
6. Наличие меню (есть, нет) есть
7. Соответствие меню дня перспективному меню соответствует.

Причина несоответствия

В результате проверки установлено
Питание соответствует рациону, санитарное пищеблока соответствует сан. нормам, готовая продукция приготовлена на 100%, соответствует меню. Организация питания соответствует установленному графику

Подписи членов комиссии:

Позднякова /Позднякова
Пило Пило Т.Ю.
Ёлкина Ёлкина
Долинская Долинская

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Дзержинская средняя школа № 2

Протокол № 8

Дата проверки: 16.04.2022 г.
Время проверки: 09-15
Цель проверки:

1.Качество и объем готовых блюд
2. Наличие меню на информационном стенде
3.Органолептическая оценка готовой пищи

Группа контроля присутствовала в обеденном зале в 9.15, в это время проходило организованное бесплатное питание обучающихся начальных классов. Обратили внимание на:
1. Наличие меню на информационном стенде. Меню составлено на текущий день. Меню согласованы директором школы. Замены одних продуктов и блюд на другие произведено не было.
2. Внешний вид персонала соответствует санитарно-гигиеническим требованиям: специальная одежда чистая, в наличии головные уборы, есть одноразовые перчатки, маски.
3. Члены комиссии попробовали блюдо по меню на вкус и отметили , что блюдо приготовлено по технологии, из свежих продуктов, внешний вид блюда привлекательный, аппетитный. Вкусовые качества соответствуют.
4. При общении с детьми выяснили, что детям нравятся блюда, приготовленные в столовой.

Решение: Признать работу школьной столовой отличной.

Члены бракеражной комиссии в составе с протоколом ознакомлены:

1.Позднякова С.В._____
2.Ёлкина М.В._____
3.Драняк Е.А._____
4.Дымшакова С.В._____

АКТ № 8

проверки родительского контроля качества

питания обучающихся МБОУ ДСШ №2

от «16» апреля 2022 г

Комиссия в составе:

1. Поздняковой С.В
2. Елкиной М.В
3. Драняк Е.А.
4. Дымшаковой С.В.
5. _____

Провели проверку пищеблока по следующим вопросам:

1. Качество и объём готовых блюд
2. Наличие меню на информационном стенде
3. Органолептическая оценка готовой пищи

1. Соответствие рациона питания по утвержденному меню соответствует
2. Качество готовой продукции приготовлено в соответствии с требованиями
3. Санитарное состояние пищеблока чисто
4. Организация приема пищи учащимся проходит по расписанию
5. Соблюдение графика пищеблока соблюдается
6. Наличие меню (есть, нет) есть
7. Соответствие меню дня перспективному меню соответствует

Причина несоответствия

—

В результате проверки установлено

Меню составлено на текущий день. Согласовано с директором.
Персонал столовой одет в специальную одежду, в наличии головные уборы, перчатки, маски
Блюдо приготовлено по технологии, из свежих продуктов, вкусовые качества соответствуют.
Детям еда нравится

Подписи членов комиссии:

Поздняков С.В.
Драняк Е.А.
Елкина
Дымшаков

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Дзержинская средняя школа № 2

Протокол № 9

Дата проверки: 18.05.2022 г.
Время проверки: 12-15
Цель проверки:

1.Соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству обучающихся
2. Соответствие меню.

ХОД ЗАСЕДАНИЯ:

По первому вопросу слушали Перепейкину М.Н. с информацией о проведении бракеража готовой пищи (снятие пробы), выполнение технологических методов приготовления блюд. Она сообщила, что повседневно проводится оценка качества приготовленных блюд, подлежащих реализации по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жесткость, сочность, выход блюда, температура подачи блюд).

По второму вопросу выступила Драняк Е.А, член комиссии.
Меню выполнено полностью, оценка приготовления блюд хорошая, порции приготовленных блюд соответствуют весу, указанному в меню.

Члены бракеражной комиссии в составе с протоколом ознакомлены:

1.Позднякова С.В._____
2.Перепейкина М.Н_____
3. Пиго Т.Ю._____
4.Драняк Е.А._____

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Дзержинская средняя школа № 2

Протокол № 10

Дата проверки: 11.06.2022 г.
Время проверки: 12-00
Цель проверки:
1.Результаты контроля за качеством продукции, реализуемой в школьной столовой
2. О выполнении мероприятий по качеству питания в школьной столовой

По первому вопросу слушали Перепейкину М.Н.- медицинского работника, с информацией о проведении бракеража готовой пищи .Она сообщила, что ежедневно проводится оценка качества приготовленных блюд, подлежащих реализации по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жесткость, сочность, выход блюда, температура подачи

О выполнении мероприятий по качеству питания в школьной столовой комиссией проверено:

- школьным медработником Перепейкиной М..Н регулярно ведётся контроль за качеством питания

- комиссия по питанию осуществляет контроль за качеством

поступающих продуктов питания, технологии приготовления блюд, исправность холодильнотехнологического оборудования,

соблюдение сроков и условий хранения продуктов готовых блюд, проверкой сертификатов на продукты питания;

-режим питания учащихся в школьной столовой утвержден директором школы;

Решение:

1. Работу школы по организации горячего питания школьников –признать удовлетворительной.

2. Членам бракеражной комиссии вести систематический контроль за работой школьной столовой и качеством приготовления блюд.

Члены бракеражной комиссии в составе с протоколом ознакомлены:

1.Позднякова С.В._____
2.Ёлкина М.В._____
3. Драняк Е.А._____
4.Дымшакова С.В._____