

ЖУРНАЛ

КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА ПИТАНИЯ



Республиканский Совет родителей
при Министерстве образования и
науки РТ

МБОУ СОШ № 4

Начат « 10 » октября 20 11 г.
Окончен « _____ » _____ 20 _____ г.

ПАМЯТКА ДЛЯ РОДИТЕЛЕЙ

УЧАСТВУЮЩИХ В ПРОЦЕССЕ КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА ПИТАНИЯ



ПОСЛЕ ЗВОНКА НА ПЕРЕМЕНУ ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ:

- ✓ Вид обслуживания: кто и когда накрывает на столы, кто сопровождает детей;
- ✓ Качество оформления столов для приема пищи;
- ✓ Количество посадочных мест соответствуют ли количеству блюд;
- ✓ Чистота приборов и тарелок;
- ✓ Наличие посторонних предметов в пище;
- ✓ Каким образом дети входят в помещение для приема пищи;
- ✓ Осуществляется ли мытье рук детьми, перед приемом пищи;
- ✓ В случае если раздача пищи происходит на «линии раздачи пищи» (на подносе) соблюдаются ли нормы выдачи блюд (объем и количество на тарелке);
- ✓ Как рассаживаются за столы;
- ✓ Как ведут себя за столом;
- ✓ Какова культура приема пищи;
- ✓ Кто убирает посуду.

ОПРЕДЕЛИТЕ СИСТЕМУ ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ:

- ✓ наличие графика работы столовой;
- ✓ категории школьников, которым предоставляются льготное питание, и соответствие их определения НПА Исполнительного комитета МО;
- ✓ принцип организации дежурства в школе;
- ✓ система обучения детей культуре питания;
- ✓ организация работы с родителями по вопросам правильного питания школьников;
- ✓ роль школьной медсестры в вопросах организации школьного питания.

Проанализируйте полученные факты и совместно с администрацией школы решите, ЧТО ДОЛЖНЫ ДЕЛАТЬ администрация, родители, работники пищеблока в деле улучшения питания детей.

1. ИЗУЧИТЕ МЕНЮ И СРАВНИТЕ ЕГО С ФАКТИЧЕСКИМ НАБОРОМ БЛЮД.
2. СНИМИТЕ ПРОБУ БЛЮД, ПРЕДЛАГАЕМЫХ ДЕТЯМ, И ДАЙТЕ ОЦЕНКУ ИХ ВКУСОВЫХ КАЧЕСТВ.

ИЗУЧИТЕ НЕДЕЛЬНЫЕ ИЛИ 10-ДНЕВНОЕ МЕНЮ И ВЫЯСНИТЕ:

- ✓ кто составляет меню;
- ✓ разнообразие блюд;
- ✓ наличие и разнообразие овощного меню;
- ✓ калорийность по составу продуктов в сравнении с рекомендуемыми нормативами;
- ✓ стоимость завтраков и обедов и ее обоснованность;
- ✓ поставщиков продуктов питания и условия хранения.

ВАЖНО ТАКЖЕ УЗНАТЬ:

- организационно-правовая форма школьной столовой;
- организатора питания: внешняя организация или работники пищеблока в штате школы;
- наличие бракеражного журнала и его содержание (ведется ежедневно);
- наличие суточной пробы и условия её хранения
- кто проводит бракераж готовых блюд и время проведения в день проверки;
- наличие спецодежды работников пищеблока.

- **Не забудьте проверить исполнение рекомендаций!**
- **Добивайтесь действенности контроля, а не его видимости!**
- **Школьное питание должно быть полезным и сбалансированным и сбалансированным!**

НОРМАТИВНО-ПРАВОВЫЕ ДОКУМЕНТЫ:



1. Федеральный Закон РФ от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
2. Федеральный Закон РФ от 6 октября 2003 г. №131-ФЗ «Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации»;
3. Федеральный Закон РФ от 2 января 2000 г. №29-ФЗ «О качестве безопасности пищевых продуктов» (с изменениями на 23 апреля 2018 года);
4. СанПин 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";
5. СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания» (с изменениями на 27 июня 2008 года);
6. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (с изменениями на 6 июля 2011 года);
7. Приказ Минздравсоцразвития России №213н, Минобрнауки России №178 от 11.03.2012 «Об утверждении методических рекомендаций по организации рационального питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;
8. Методические рекомендации МР 2.4.50131-18 «Практические аспекты организации рационального питания детей и подростков, организация мониторинга питания» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 10 августа 2018 г.)



ПРОДУКТЫ, КОТОРЫЕ НЕ ДОПУСКАЮТСЯ ПРИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ:



Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления



Мясо диких животных, яйца и мясо водоплавающих птиц



Зельцы, кровяные и ливерные, сырокопченые колбасы, заливные блюда, студни, форшмак из сельди



Грибы, сало, маргарин, паштеты и блинчики с мясом и творогом



Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия



Окрошки и холодные супы



Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленым яйцом, яичница-глазунья



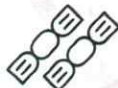
Уксус, горчица, хрен, перец острый и другие жгучие приправы



Острые соусы, кетчуп, майонез, маринованные овощи и фрукты



Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты)



Арахис, карамель, в том числе леденцовая



Квас, натуральный кофе, энергетики, газировка, кумыс



РОДИТЕЛЬ ИМЕЕТ ПРАВО:

- ✓ Дегустировать блюдо в пределах дегустационной порции.
- ✓ За счет собственных средств приобрести любое блюдо из представленного ассортимента.
- ✓ Задавать вопросы и получать ответы от ответственного по питанию, заведующего производством, представителя администрации образовательной организации.
- ✓ Направлять свои замечания в вышестоящие инстанции

РОДИТЕЛЬ НЕ ИМЕЕТ ПРАВО:

- ✓ Проходить в зону приготовления блюд, не являясь членом бракеражной комиссии.
- ✓ Отвлекать учащихся от приема пищи.
- ✓ Препятствовать работе персонала школы и поставщика питания.
- ✓ Находиться в столовой вне графика, утвержденного директором школы





ЗАПАХ - органолептическая характеристика, воспринимаемая органом обоняния при вдыхании летучих ароматических компонентов продукции общественного питания.

КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ПИТАНИЯ - процедура проведения наблюдений, обследований, осуществляемых в порядке мониторинга соблюдения работниками общеобразовательной организации правил и норм по организации питания в школе в пределах компетенции осуществляющих контроль лиц.

КУЛИНАРНАЯ ОБРАБОТКА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ - воздействие на пищевые продукты с целью придания им свойств, делающих их пригодными для дальнейшей обработки и/или употребления в пищу.

КУЛИНАРНАЯ ГОТОВНОСТЬ (ГОТОВНОСТЬ) - совокупность заданных физико-химических, структурно-механических, органолептических показателей продукции общественного питания, определяющих ее пригодность к употреблению в пищу.

КАЧЕСТВО ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ (индустрии питания) - совокупность свойств продукции общественного питания, обуславливающих ее пригодность к дальнейшей обработке и/или употреблению в пищу, безопасность для здоровья потребителей, стабильность состава и потребительских свойств.

СРОК ГОДНОСТИ - период, по истечении которого продукция общественного питания считается непригодной для использования по назначению.

СЫРЬЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЕ - сырье животного, растительного, микробиологического, минерального, искусственного или биотехнологического происхождения и питьевая вода, используемые для дальнейшей переработки при производстве пищевой продукции.

ТЕПЛОВАЯ КУЛИНАРНАЯ ОБРАБОТКА -

кулинарная обработка пищевых продуктов и полуфабрикатов, заключающаяся в их нагреве с целью доведения до кулинарной готовности заданной степени.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА НА ПРОДУКЦИЮ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ, ТТК -

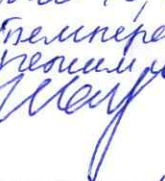
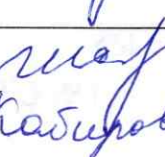
технический документ, разрабатываемый на фирменные и новые блюда, кулинарные, хлебобулочные и кондитерские изделия, изготавливаемые и реализуемые на конкретном предприятии питания, устанавливающий требования к качеству сырья, нормы закладки сырья (рецептуры) и нормы выхода полуфабрикатов и готовых блюд (изделий), требования к технологическому процессу изготовления, к оформлению, реализации и хранению, показателям качества и безопасности, а также пищевую ценность продукции общественного питания.



№ п/п	Дата проведения мероприятия родительского контроля	ФИО членов Комиссии по контролю за организацией питания обучающихся	Краткое содержание проведенного мероприятия
06.12.2021 1	06.12.2021г.	Макирова Елизавета Ивановна Председатель Род. Совета РТ в Чини- ловском р-не Никитина В.В. Взвешивание сыпучих продуктов питания УФ Маш В.	Мы посетили столовую в связи с поступившей жалобой В меню добавлено молочная каша соответствующая сопоставленному славному чаю. В столовой газированно аккуратно. Раздана меню с меню с трехдневным САНПИН. Меню, при в наличии
07.12.2021г. 2	07.12.2021г.	Жильцова Ольга Леонидовна - председатель школь- ного родительского комитета. Маш В.	Приготовленные блюда (мешочек ко- пченой, плов с ку- рицей) соответ- ствуют утвержденному меню. Раздана меню с со- ответствующим САНПИН. Блюда соответ- ствуют температурному режиму. В столовой чисто, аккуратно.
08.12.2021 3	08.12.2021г.	Горбатова Марина Николаевна Родительница ученицы 3б класса Горб В.	В меню проб приготовленных блюд (картофель- ное пюре с мясом и овощи, салат на вкус блюда вкусное, чай сладкий, вилка свечная, вилка.
09.12.2021 4	09.12.2021г.	Равлетренова Лилия Закировна мать ученицы 6В класса Равлетренова Л.	Блюда: гречка и фарш картофель - очень хоро- шее. Чай теплый, слад- кий. Блюда очень вкусные, свежие.

№ п/п	Дата проведения мероприятия родительского контроля	ФИО членов Комиссии по контролю за организацией питания обучающихся	Краткое содержание проведенного мероприятия
101221 5	10.12.21.	Починкова Евгения Трабунко Терехова Григорьева Э.В. класс Починкова.	Темного. Моторотис патилет и подмет. Темно все перее и вужное.
6	11.12.21	Наумова Ольга Анатольевна Родительница ученицы 3 Акл. (подпись)	Потравилась выписка, тай. Каша по всуду не соответство вала заявлен- ной. По меню "дружба" не хватало пицера
7. 14.12.21.	14.12.21.	Ткачкова Елена Владимировна	Горячее Суп, Кошачь, булочки покраверд Ткач
№ 8	25.01.2022г.	Жильцова Ольга Леонидовна – председатель школь- ного род. комитета	Приготовленные блюда (мин. юмб- ур, каша с молоком) соотв-ют утверди- тельному меню. Задача пище- осуд-а с треб-ми САПТИ. Блюда соотв-ют техн. решили. Стол чис- ное. Средства интернет

№ п/п	Дата проведения мероприятия родительского контроля	ФИО членов Комиссии по контролю за организацией питания обучающихся	Краткое содержание проведенного мероприятия
N 9	28.02.2022г.	Жильцова Ольга Леонидовна - председатель школьного родительского комитета	Приготовленное блюдо (каша ман. крупосовая со сл. масл, бул. домашн., зай с сах. и яол.) соотв. утвержд. меню. Блюда соотв-ют темпер. режиму. Раздага осущ-ся с требов-ми САНПИИ
N 10	22.03.2022г.	Жильцова Ольга Леонидовна - председатель школьного родительского комитета (3а) Сироткина Н.А. (9а) Минкина М.А. (4а)	В ходе проверки недочетов выявлено не было. Приготовленное блюдо вкусное, соответств-ют меню. Зал чистый. Раздага пищи осущ-ся с треб-ми САНПИИ
N 11	19.04.2022	Жильцова О.Л. (3а) Сироткина Н.А. (9а) Минкина М.А. (4а) Шведгикова Т.Н. (пред. продкома)	Приготовленное блюдо соот-вествуют утвержд-ному меню. Раздага пищи осущ-ся с требов-ми САНПИИ. Блюда соотв-ют температ-му режиму.
N 12	20.05.2022	Жильцова О.Л. (3а) Минкина М.А. (4а)	В ходе проверки недочетов не выявлено. Приготовленное блюдо вкусное, соотв. меню. Зал чистый. Раздага пищи осущ-ся с требов-ми САНПИИ

№ п/п	Дата проведения мероприятия родительского контроля	ФИО членов Комиссии по контролю за организацией питания обучающихся	Краткое содержание проведенного мероприятия
13	14.09.2022	Мильцова О.Л. (4а) Сироткина Н.А. (11) Миндубаева Т.М. (3б)	В ходе проверки готовых блюд выявлено. Приготовленные блюда вкусные, теплые. Соответствуют утвержденному меню. Раздача пищи осуществляется с требованиями САНПИН
14	27.09.2022	Мекаров Т.Ю. На место контроля Кабирова Ольга Константиновна Провели проверку ежедневные порции на естественный качеством еды не зря это блюдо	В ходе проверки столовой чисто, аккуратно в тарелках, перчатки, термометры. На завтрак были 10, 1а. Температурный режим соблюден. 
15	30.09.2022	Представитель республиканского центра МОН КРП в Шко. №1 В столовой чисто, светло. Мекаров с коллегой сели за стол, все вкусно. Дети кушают с удовольствием. Много и др. средств в тарелках. В тарелках в тарелках. Присутствие	 Кабирова
16.	18.10.2022г.	Мильцова О.Л. - гл. род. комит. 4а Шведникова Т.Н. - предс. продкома	В столовой чисто. Блюда соответствующего меню, теплые, вкусные. Раздача пищи осуществляется в соответствии с требованиями САНПИН. Замечаний нет.

№ п/п	Дата проведения мероприятия родительского контроля	ФИО членов Комиссии по контролю за организацией питания обучающихся	Краткое содержание проведенного мероприятия
17.	22.11.22г.	Мильцова О.А. - председатель обществен. совета по питанию СОШ №4	В ходе проверки недостатков не выявлено. Приготовления блюд вкусные, теплые, соответствуют утвержденному меню. В столовой чисто, аккуратно
18.	15.12.2022г.	Мильцова О.А. - председатель общественного совета по питанию МБОУ "СОШ №4"	Приготовленные блюда соответствуют утвержденному меню. Все меню, вкусное. Дежурное в формах, перчатках, шапочках. Запачки нет.
19.	20.01.2023	Мильцова О.А. - председатель общественного совета по питанию МБОУ "СОШ №4"	Блюда соответствуют меню. В столовой чисто, аккуратно. Раздача пищи осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН
20.	15.02.2023	Кунаева Л.С. - председатель местного муниципального района	Состояние чистой, все аккуратно. Мебель соответствует товару в спецификации. Недочетов не обнаружено.

№ п/п	Дата проведения мероприятия родительского контроля	ФИО членов Комиссии по контролю за организацией питания обучающихся	Краткое содержание проведенного мероприятия
21.	27.02.2023г.	Жильцова О.Л. Минкина М.А. Котляр И.И.	В столовой чисто, аккуратно. Приготовленные блюда соответствуют утвержденному меню, теплые. Десерты в тепличках, фарфурках, перчатках.
22.	17.03.2023	Жильцова О.Л. Шведникова Т.Н. Минкина М.А.	В меню: овощи, рагу с курицей, бутерброд с сыром, чай с лимоном. Все теплое и вкусное. В столовой чисто и аккуратно. Дети кушают с удовольствием.
23.	27.04.2023	Жильцова О.Л. Шведникова Т.Н. Минкина М.А. Котляр И.И.	Приготовленные блюда соответствуют утвержденному меню. Все теплое, вкусное. Контрольное блюдо представлено. В столовой чисто, аккуратно. Дети кушают с удовольствием.
24.	16.05.2023г.	Жильцова О.Л. Шведникова Т.Н. Минкина М.А.	В меню: котлеты, медовый мяс. с рисом с соусом, чай с сахаром. Блюда соответствуют меню, все теплое и вкусное. Имеется бюджетная продукция. Видны вид повара соответствует требованиям СанПиН. В столовой чисто, аккуратно.

№ п/п	Дата проведения мероприятия родительского контроля	ФИО членов Комиссии по контролю за организацией питания обучающихся	Краткое содержание проведенного мероприятия
25.	26.09.2023	Жильцова О.Л. Цуанова Т.Ю. Минкина М.А.	В ходе проверки столовая чистая, дежурная в теплых, фартуках. Все теплое, вкусное. Персонал опрятен. Дети кушают с удовольствием.
26.	24.10.2023	Жильцова О.Л. Минкина М.А. Шведчикова Т.Н.	Приготовленное блюдо (шарик по-домашнему с курицей, бутерброд с сыром, конф. начин.) соответствует утвержд. меню. В столовой чисто. Дежурные в теплых и фартуках. Замечаний нет.
27	23.11.2023	Жильцова О.Л. Минкина М.А. Цуанова Т.Ю.	В меню: Бутерброд с сыром, мясной салат с мясом, каша с яблоком. Температуры пищи соблюдены. В столовой чисто. Персонал в спец. одежде, дежурные в теплых и фартуках. Замечаний нет!
28	14.12.2023	Жильцова О.Л. Шведчикова Т.Н. Минкина М.А.	Приготовленные блюда соответствуют меню. Все вкусное и теплое. В столовой чисто, персонал опрятен. Дети едят с удовольствием.

№ п/п	Дата проведения мероприятия родительского контроля	ФИО членов Комиссии по контролю за организацией питания обучающихся	Краткое содержание проведенного мероприятия
29.	30.01.2024	Жильцова О.Л. Чуанова Т.Ю. Минкина М.А.	Приготовленные блюда соответствуют меню. Температурный режим пищи соблюден. Дежурное в теплицах, фартук. Персонал опрятен. В столовой чисто, аккуратно. Нареканий нет.
30.	27.02.2024г.	Жильцова О.Л. Шведчикова Т.Н. Минкина М.А.	Блюда соответствуют утвержденному меню (овощи, рагу с курицей, картофель, хлеб). Температурный режим блюд соблюден. В столовой чисто, персонал опрятен.
31.	14.03.2024г.	Жильцова О.Л. Минкина М.А. Чуанова Т.Ю.	В столовой чисто, аккуратно. Приготовленные блюда соответствуют утвержденному меню, теплые. Дежурные в теплицах и фартуках. Дети кушают с удовольствием. Заболеваний нет.
32.	18.04.2024г.	Жильцова О.Л. Минкина М.А. Чуанова Т.Ю.	Приготовленные блюда соответствуют меню. Температурный режим пищи соблюден. В столовой чисто, персонал опрятен. Дежурное в теплицах и фартук. Дети кушают с удовольствием. Нареканий нет.

№ п/п	Дата проведения мероприятия родительского контроля	ФИО членов Комиссии по контролю за организацией питания обучающихся	Краткое содержание проведенного мероприятия
37.	18.12.2024 г.	Жильцова О.Л. Минкина М.А. Шведникова Т.Н.	В ходе проверки готовки блюд было составлено меню размещено на стенде. Контрольное блюдо представлено. В столовой чисто. Персонал опрятен
38.	15.01.2025 г.	Жильцова О.Л. Минкина М.А. Шведникова Т.Н.	В меню: жареное домашнему курицу, котлет, из свежих овощей. Приготовленное блюдо теплое, вкусное. В столовой чисто, аккуратно. Персонал опрятен. Дежурное в чистых халатах, фартуках. Дети кушают с удовольствием. Замечаний нет,
39	7.02.2025	Жильцова О.Л. Минкина М.А.	В столовой чисто, аккуратно. Приготовленное блюдо соответствует меню. Меню размещено на стенде. Контрольное блюдо представлено. Температуры пищи соблюдены
40	13.03.2025	Жильцова О.Л. Шведникова Т.Н.	Приготовленное блюдо соответствует утвержденному меню. Блюда теплые, вкусные. В столовой чисто, персонал опрятен. Контрольное блюдо представлено. Замечаний нет.

№ п/п	Дата проведения мероприятия родительского контроля	ФИО членов Комиссии по контролю за организацией питания обучающихся	Краткое содержание проведенного мероприятия
41	17.04.2025	Жильцова О.А. Шведникова Т.Н.	Приготовление блюда соответ- ственно. Темпера- турной режими пищи соблюден. Контрольное блюдо представ- лено. В столовой густо, персонал опрятен. За ме- стичем.
42	13.05.2025	Жильцова О.А. Шведникова Т.Н.	В меню: гарнир крекеры, котлета "Помарская", чай с сахаром. Приготов- ленное блюдо теп- лое вилочное. Меню размещено на стенде. Контроль- ное блюдо пред- ставлено. В сто- ловой густо.
43	12.09.2025	Жильцова О.А. Шведникова Т.Н.	В ходе проверки недостатки выяв- лены. Блюда соот- ветствуют меню. Меню размещено на стенде. Конт- рольное блюдо представлено. В столовой гу- сто, персонал опрятен
44	22.10.2025	Жильцова О.А. Шведникова Т.Н.	Приготовление блюда соответ- ственно. Темпера- турной режими пищи соблюден. В столовой густо, персонал опрятен. Десертные в чаш- ках, фаршук. Дети кушают с удовольствием