

ПРОТОКОЛ №1

Обследования КШП в МАОУ СОШ №43

Дата: 10.10.2017г.

Время 8 : 30 – 8 : 45

Обследование проводилось внеплановое. В ходе осмотра выявил следующее. Общая чистота в КШП соответствует требованиям (визуально): столы протерты насухо, салфетки выставлены, посуда без сколов и трещин, в помещении проветрено и нет посторонних запахов и насекомых. Внешний вид сотрудников соответствует требованиям: сменная обувь, халаты, головные уборы, перчатки у тех кто на раздаче и утилизации. Выставлено меню на дату обследования, согласованное с директором СОШ №43.

Проверил наличие книгу отзывов, а также журнал «Бракеража». Книга оформлена, но записей пока нет. Журнал заполняется регулярно.

В меню подавали продукты питания, все соответствовало актуальному меню. Температура еды и напитка, примерно 60-70 градусов С. По вкусовым качествам – понравилось на 60-70% (субъективно).

В процессе питания первоклассников, наблюдал организованность при мытье рук, рассаживании, порядок при потреблении пищи и утилизации остатков.

В целом впечатление осталось на «хорошо» (5 –макс.)

Выявленные недостатки для улучшения:

1. Шумит кран умывальника;
2. На стенах незакрашенные следы штукатурных работ;
3. Картины на стенах нужно актуализировать, восстановить рамку, возможно, сделать больше по размеру;
4. Блокировать прохождение старшеклассников через пожарную лестницу на КШП;
5. У стола для инструментов на раздаче нужно заменить полотно ДСП.

Обследовал: П.В.Чигвинцев

ПРОТОКОЛ №2

Обследования КШП в МАОУ СОШ №43

Дата: 10.10.2017г.

Время 15:20 - 16:00

При проверке КШП нашей комиссией отмечено, что накрытие столов происходило за 5 минут до прихода детей, что соответствует норме. Дети организованно обрабатывали руки дезинфицирующим раствором.

Опрос и личная дегустация блюд показали, что еда приятная на вкус и температуру (около 60 градусов С).

Персонал доброжелательный. Диспетчер по питанию находилась в столовой, обстоятельно отвечала на вопросы родителей и внимательно выслушивала замечания. При нас ребенок разбил стакан, персонал оперативно устранил последствия.

При проверке КШП нашей комиссией выявлены следующие недостатки:

1. Отсутствие одноразовых перчаток у персонала, который раздает блюда.
2. Салфетки не на всех столах.
3. Товар на склад КШП разгружали без спецодежды.

Обследовали: В.В.Кулагина, А.Н.Дедова, М.С.Шангареева