

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 2 г. Суворова имени Героя Российской
Федерации А.П. Ефанова»»

Протокол № 1

проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы
комиссией родительского контроля

Дата проверки: 22.09.2022 г.

Время проверки: 9-40 ч. (2 большая перемена)

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся, нормы выдачи блюд, взвешивание питания, информация о выявленных фактах большой доли пищевых отходов.

Родительский контроль в составе:

1. Левашова Марина Александровна - ответственный за организацию питания
2. Орлова Ольга Ивановна - представитель родительской общественности, 4 класс
3. Галанова Елена Евгеньевна - представитель родительской общественности, 11 класс
4. Воробьева Ольга Николаевна - представитель родительской общественности, 9 класс

составили настоящий протокол в том, что 22 сентября 2022 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:


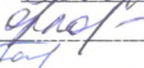


1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, обед нравится детям.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
3. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
4. Факты выявленной доли больших отходов - не зафиксированы. Пища подается в горячем виде, соответствует нормам выхода блюд. Остатки пищи - примерно 15-17% от употребленных порций.
5. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 4 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилок, используют дез. средства.
6. В обеденном зале каждый стол накрыт для 6 обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию. посадочных мест детям хватает.
7. Все классные руководители сопровождают свои классы.
8. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, перчатки, чепцы).

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. Предложить родителям, проводить дома беседы о полезном правильном питании.

С протоколом комиссии ознакомлена: повар Рухманова М.В., повар Воеводская Т.А.

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1. Левашова Марина Александровна 
2. Орлова Ольга Ивановна 
3. Галанова Елена Евгеньевна 
4. Воробьева Ольга Николаевна 

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 2 г. Суворова имени Героя Российской
Федерации А.П. Ефанова»

Протокол № 2

проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы
комиссией родительского контроля

Дата проверки: 25.10.2022 г.

Время проверки: 11-40 час. (4 большая перемена)

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований для работников столовой педагогов и обучающихся, нормы выдачи блюд, взвешивание питания, информация о выявленных фактах большой доли пищевых отходов.

Родительский контроль в составе:

1. Левашова Марина Александровна - ответственный за организацию питания
2. Орлова Ольга Ивановна - представитель родительской общественности, 4 класс
3. Галанова Елена Евгеньевна - представитель родительской общественности, 11 класс
4. Воробьева Ольга Николаевна - представитель родительской общественности, 9 класс
5. Емельянов С.В. - представитель родительской общественности, 3 класс

составили настоящий протокол в том, что 25 октября 2022 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

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 родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
3. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
4. Факты выявленной доли больших отходов - не зафиксированы. Пища подается в горячем виде, соответствует нормам выхода блюд. Остатки пищи - примерно 15-17% от употребленных порций.
5. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 4 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилок, используют дез. средства.
6. В обеденном зале каждый стол накрыт для 6 обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает.
7. Все классные руководители сопровождают свои классы.
8. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, перчатки, чепцы).

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. Предложить родителям проводить дома беседы о здоровом питании.

С протоколом комиссии ознакомлена: повар Рухманова М.В., повар Воеводская Т.А.

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1. Левашова Марина Александровна _____
2. Орлова Ольга Ивановна - _____
3. Галанова Елена Евгеньевна - _____
4. Воробьева Ольга Николаевна - _____
5. Емельянов Сергей Владимирович - _____

ПРОТОКОЛ № 3

родительского контроля за организацией горячего питания



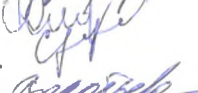


Дата проведения проверки: 29 ноября 2022г.

Инициативная группа, проводившая проверку:

Левашова Марина Александровна, ответственный за организацию горячего питания,
Орлова Ольга Ивановна, представитель родительской общественности 4А класса,

Солодова Татьяна Евгеньевна, представитель родительской общественности 2А класса,
Емельянов Сергей Владимирович, представитель родительской общественности 3Б класса,
Воробьева Ольга Николаевна, представитель родительской общественности 9Б класса.

№	Вопрос	Да	Нет
1.	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	да	
2.	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	да, на сайте, в эл. дневнике	
3.	В меню отсутствуют повторы блюд?	Да, по всем дням	
4.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	да	
5.	Соответствует ли регламентированное меню цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	да	
6.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии	да	
7.	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	да	
8.	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам бракеражной комиссии?		нет
9.	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	да	
10.	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	да	
11.	Обнаружилась ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?		в обеденной зале - нет
12.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены	да	
13.	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	рекомендации организуются	
14.	Выявлялись ли по сравнению с реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?		нет
15.	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?		нет

Левашова М.А. 
 Орлова О.И. 
 Солодова Т.Е. 
 Емельянов С.В. 
 Воробьева О.Н. 

ПРОТОКОЛ № 4 родительского контроля за организацией горячего питания

Дата проведения проверки: 20 декабря 2022г.

Инициативная группа, проводившая проверку:

Левашова Марина Александровна, ответственный за организацию горячего питания, Орлова Ольга Ивановна, представитель родительской общественности 4А класса, Солодова Татьяна Евгеньевна, представитель родительской общественности 2А класса, Емельянов Сергей Владимирович, представитель родительской общественности 3Б класса, Воробьева Ольга Николаевна, представитель родительской общественности 9Б класса.

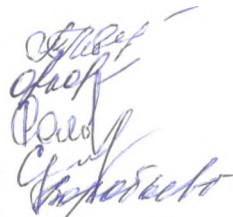
Цель проверки:

- соответствие рациона питания утвержденному меню;
- санитарное состояние столовой;
- соблюдение графика работы столовой;
- наличие меню;
- качество готовых блюд;
- внешний вид сотрудников столовой;
- соблюдение обучающимися правил личной гигиены

Выводы:

1. Горячее питание предоставляется всем обучающимся школы 1-4 классов на бесплатной основе.
2. Комиссия нарушений в организации горячего питания школьников не обнаружила.
3. Сотрудники пищеблока соблюдают санитарно-гигиенические требования (внешний вид, перчатки, маски, головные уборы)
4. Нарушений в обеденном зале столовой не выявлено, работают рециркуляторы, соблюдается питьевой режим, установлены кулеры.
5. Столовые приборы чистые и целостные.

Левашова М.А.
Орлова О.И.
Солодова Т.Е.
Емельянов С.В.
Воробьева О.Н.



Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 2 г. Суворова имени Героя Российской
Федерации А.П. Ефанова»»

Протокол № 4

проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы
комиссией родительского контроля

Дата проверки: 22.12.2022 г.

Время проверки: 12-35 час. (5 большая перемена)

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся, нормы выдачи блюд, взвешивание питания, информация о выявленных фактах большой доли пищевых отходов.

Родительский контроль в составе:

1. Левашова Марина Александровна - ответственный за организацию питания
2. Орлова Ольга Ивановна - представитель родительской общественности, 4 класс
3. Галанова Елена Евгеньевна - представитель родительской общественности, 11 класс
4. Воробьева Ольга Николаевна - представитель родительской общественности, 9 класс
5. Емельянов С.В. - представитель родительской общественности, 3 класс

составили настоящий протокол в том, что 22 декабря 2022 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

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 родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
3. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
4. Факты выявленной доли больших отходов - не зафиксированы. Пища подается в горячем виде, соответствует нормам выхода блюд. Остатки пищи - примерно 20-25% от употребленных порций.
5. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 4 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилок, используют дез. средства.
6. В обеденном зале каждый стол накрыт для 6 обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает.
7. Все классные руководители сопровождают свои классы.
8. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой ((перчатки, чепцы).

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

9. Предложить родителям, проводить дома беседы о здоровом питании.
10. С протоколом комиссии ознакомлена: повар Рухманова М.В., повар Воеводская Т.А., повар Селезнева А.Ю.
11. Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:
12. 1 Левашова Марина Александровна _____
13. 2 Орлова Ольга Ивановна - _____
14. 3. Галанова Елена Евгеньевна - _____
15. 4. Воробьева Ольга Николаевна - _____
16. 5. Емельянов Сергей Владимирович - _____

Форма оценочного листа № 5 (протокол)

Дата проведения проверки: 26.01.2023

Инициативная группа, проводившая проверку: Воробьева О.Н., Емельянов С.В., Орлова О.И.

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	да
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей ?	
	А) да	да
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте ?	
	А) да	да
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	да
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	да
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	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	нет
	Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	
	Б) нет	нет
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	да
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	да

	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	нет
	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	да
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	
	Б) да	да
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	нет
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	нет
	Б) да	

Члены инициативной группы:

Веробьева О.Н. Веробьева

Бесселянов С.В. Сурф

Орлова О.И. Орлов