

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Ново-Арьшская средняя общеобразовательная школа

Протокол 1

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

Дата проверки: 20.09.2022 г.

Время проверки: 11.10 час. (2 большая перемена)

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

Родительский контроль в составе:

1. Галимова Г.Н. - ответственный за организацию питания
2. Мухаметрахимова Р.Н. - председатель родительской комитета
3. Миннахметова Г.А. - представитель родительской общественности,
4. Валиева Р.Р. - общественный инспектор по защите прав детей.

составили настоящий протокол в том, что 20 сентября 2022 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:


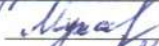


1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, обед нравится детям.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
3. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
4. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 2 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилок, используют дез. средства.
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для 4-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).

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

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

С протоколом комиссии ознакомлен:  зав. производством Иمامиев Р.Р.

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1. Галимова Гузалия Наилевна 
2. Мухаметрахимова Разиля Наилевна 
3. Миннахметова Гузель Альфритовна 
4. Валиева Рамиля Рамилевна 

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Ново-Арьшская средняя общеобразовательная школа

Протокол 2

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

Дата проверки: 18.10.2022 г. :

Время проверки: 11.10 час. (большая перемена)

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

Родительский контроль в составе:

- 1.Галимова Г.Н. - ответственный за организацию питания
- 2.Мухаметрахимова Р.Н.- председатель родительской комитета
- 3.Миннахметова Г.А.- представитель родительской общественности,
- 4.Валиева Р.Р.- общественный инспектор по защите прав детей.

составили настоящий протокол в том, что 18 октября 2022 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

На момент проверки установлено:

- в наличии имеется график (питания) приёма пищи;
- в наличии график дежурства учителей и администрации;
- санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам;
- все сотрудники пищеблока в униформе, защитных маске и перчатках;
- пищевые продукты, продовольственное сырье поступает в столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность;
- составленное меню и качество приготовления пищи в соответствии с требованиями;
- организовано бесплатное горячее питание обучающихся 1- 4 класс;
- в наличии вся документация по предоставлению горячего бесплатного питания младших школьников;
- питание учеников младших классов разведено по времени в соответствии с новыми СаНиНами.


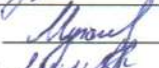
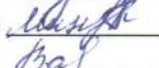
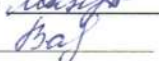
Вывод: комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

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

С протоколом комиссии ознакомлен :  зав. производством Имамов Р.Р.

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1. Галимова Гузалия Наилевна 
- 2.Мухаметрахимова Разиля Наилевна 
3. Миннахметова Гузель Альфритовна 
4. Валиева Рамиля Рамилевна 

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Ново-Арышская средняя общеобразовательная школа

Протокол 3

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

Дата проверки: 15.11.2022 г.

Время проверки: 11.10 час. (большая перемена)

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

Родительский контроль в составе:

1. Галимова Г.Н. - ответственный за организацию питания
2. Мухаметрахимова Р.Н. - председатель родительской комитета
3. Миннахметова Г.А. - представитель родительской общественности,
4. Валиева Р.Р. - общественный инспектор по защите прав детей.

составили настоящий протокол в том, что 15 ноября 2022 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

На момент проверки установлено:

- горячее питание предоставляется всем обучающимся школы с 1- 11 класс, столы в обеденном зале чистые, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное;
- состояние столовой мебели находится в удовлетворительном состоянии, число посадочных мест соответствует количеству учащихся питающихся за одно посещение;
- висит график посещения столовой учащимися,
- за каждым классом закреплено время посещения столовой и место в столовой
- потоки разведены по времени в соответствии с новыми СаНиНами,
- сотрудниками столовой соблюдаются все санитарные нормы;
- Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии сопроводительных документов.
- Пробы хранятся в специальном холодильнике, закрыты крышками.
- Технология приготовления блюд соблюдается.
- Продукты всегда свежие, согласно требованиям САНПИН.
- Вес готовой порций соответствует заявленному выходу в меню.

Вывод: в школе организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 11 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

С протоколом комиссии ознакомлен: Имаев зав. производством Имамиев Р.Р.
Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1. Галимова Гузалия Наилевна Галимова
2. Мухаметрахимова Разиля Наилевна Мухаметрахимова
3. Миннахметова Гузель Альфритовна Миннахметова
4. Валиева Рамиля Рамилевна Валиева

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Ново-Арышская средняя общеобразовательная школа

Протокол 4

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

Дата проверки: 13.12.2022 г.

Время проверки: 11.10 час. (большая перемена)

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

Родительский контроль в составе:

1. Галимова Г.Н. - ответственный за организацию питания
2. Мухаметрахимова Р.Н. - председатель родительской комитета
3. Миннахметова Г.А. - представитель родительской общественности,
4. Валиева Р.Р. - общественный инспектор по защите прав детей.

составили настоящий протокол в том, что 13 декабря 2022 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

На момент проверки установлено:

- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1- 11 классов,
 - Школьной столовой на 13 декабря было предложено разнообразное меню, способствующее оздоровлению учащихся: 1. Салат из отварной свеклы. 2. Жаркое из птицы 3. чай с сахаром и лимоном. 4. хлеб пшеничный
- Комиссией установлено, что работниками столовой соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах.
- Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.
 - Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, а также шкафами для ее хранения около раздаточной линии.
 - Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.
 - В обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.
 - Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь).
 - К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.
 - С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.
 - Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.
 - Классные руководители следят за организованным питанием учащихся.

к Положению о порядке проведения мероприятий родительского контроля за организацией горячего питания детей в МБОУ "Ново-Арьшская СОШ"

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 17.01.2023

Инициативная группа, проводившая проверку:

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

председатель ПК: Лукаштрашкова Т.Н. Мерзл
 Заин. по ВР Ташмова Т.Н. Таш