

ПРОТОКОЛ №1

Заседания комиссии родительского контроля за организацией питания обучающихся

от 28.08.2024

Присутствовали:

Хайрутдинова В.Р. – председатель комиссии
Гибадуллина З.Ш. – ответственная по питанию по школе
Гаффарова Д.В. – заместитель директора по ВР
Шарапова В. – родитель
Гилязиева Г. - родитель

Повестка дня:

Избрание председателя и секретаря комиссии родительского контроля за организацией питания обучающихся.

Слушали:

По вопросу повестки дня слушали заместителя директора по ВР гаффарову Д.В., которая предложила избрать председателем комиссии родительского контроля за организацией питания обучающихся Хайрутдинову В.Р., секретарем комиссии родительского контроля за организацией питания обучающихся Гибадуллину З.Ш.

Секретарь комиссии _____ *Гибадуллина* /Гибадуллина З.Ш./

ПРОТОКОЛ №2

Заседания комиссии родительского контроля за организацией питания обучающихся
от 23.09.2024

Присутствовали:

Хайрутдинова В.Р. – председатель комиссии

Гибадуллина З.Ш. – ответственная по питанию по школе

Гаффарова Д.В. – заместитель директора по ВР

Шарапова В. – родитель

Гилязиева Г. – родитель

№	ВОПРОС	ДА	НЕТ
1	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	+	
2	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	+	
3	В меню отсутствуют повторы блюд?	+	
4	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	+	
5	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	+	
6	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	+	
7	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	+	
8	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии?		+
9	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	+	
10	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	+	
11	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?		+
12	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	+	
13	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		+
14	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?		+
15	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?		+

Выводы:

1. Ежедневное меню вывешено в удобном месте для ознакомления родителей и детей.
2. Столовые приборы целостные, чистые.
3. График питания обучающихся, утвержденный директором, соблюдается.

Секретарь комиссии _____

Гибадуллина

/Гибадуллина З.Ш./

ПРОТОКОЛ №3

Заседания комиссии родительского контроля за организацией питания обучающихся
от 12.10.2024

Присутствовали:

Хайрутдинова В.Р. – председатель комиссии

Гаффарова Д.В. – заместитель директора по ВР

Шарапова В. – родитель

№	ВОПРОС	ДА	НЕТ
1	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	+	
2	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	+	
3	В меню отсутствуют повторы блюд?	+	
4	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	+	
5	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	+	
6	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	+	
7	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	+	
8	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии?		+
9	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	+	
10	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	+	
11	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?		+
12	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	+	
13	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		+
14	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?		+
15	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?		+

Выводы:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню, 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.

ПРОТОКОЛ №4

**Заседания комиссии родительского контроля за организацией питания обучающихся
от 16.11.2024**

Присутствовали:

Хайрутдинова В.Р. – председатель комиссии

Гибадуллина З.Ш. – ответственная по питанию по школе

Гилязиева Г. – родитель

№	ВОПРОС	ДА	НЕТ
1	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	+	
2	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	+	
3	В меню отсутствуют повторы блюд?	+	
4	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	+	
5	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	+	
6	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	+	
7	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	+	
8	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии?		+
9	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	+	
10	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	+	
11	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?		+
12	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	+	
13	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		+
14	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?		+
15	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?		+

Выводы:

7. Блюда соответствуют утвержденному меню, обед нравится детям.
8. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
9. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.

10. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются раковины Сушат руки при помощи электросушилок.
11. В обеденном зале каждый стол накрыт для обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает.
12. Все классные руководители сопровождают свои классы.

Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой.

Секретарь комиссии Гиб /Гибадуллина З.Ш./

№	Вопрос	Ответ
1	Соблюдены ли санитарно-гигиенические требования к помещению столовой?	Да
2	Соблюдены ли санитарно-гигиенические требования к посуде?	Да
3	Соблюдены ли санитарно-гигиенические требования к персоналу?	Да
4	Соблюдены ли санитарно-гигиенические требования к организации питания?	Да
5	Соблюдены ли санитарно-гигиенические требования к организации обслуживания?	Да
6	Соблюдены ли санитарно-гигиенические требования к организации уборки?	Да
7	Соблюдены ли санитарно-гигиенические требования к организации хранения продуктов?	Да
8	Соблюдены ли санитарно-гигиенические требования к организации транспортировки продуктов?	Да
9	Соблюдены ли санитарно-гигиенические требования к организации доставки продуктов?	Да
10	Соблюдены ли санитарно-гигиенические требования к организации подачи продуктов?	Да
11	Соблюдены ли санитарно-гигиенические требования к организации приема продуктов?	Да
12	Соблюдены ли санитарно-гигиенические требования к организации хранения продуктов в столовой?	Да
13	Соблюдены ли санитарно-гигиенические требования к организации хранения продуктов в столовой?	Да
14	Соблюдены ли санитарно-гигиенические требования к организации хранения продуктов в столовой?	Да
15	Соблюдены ли санитарно-гигиенические требования к организации хранения продуктов в столовой?	Да

ПРОТОКОЛ №5

**Заседания комиссии родительского контроля за организацией питания обучающихся
от 20.12.2024**

Присутствовали:

Хайрутдинова В.Р. – председатель комиссии

Гибадуллина З.Ш. – ответственная по питанию по школе

Шарапова В. – родитель

№	ВОПРОС	ДА	НЕТ
1	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	+	
2	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	+	
3	В меню отсутствуют повторы блюд?	+	
4	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	+	
5	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	+	
6	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	+	
7	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	+	
8	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии?		+
9	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	+	
10	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	+	
11	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?		+
12	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	+	
13	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		+
14	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?		+
15	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?		+

Выводы:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню, 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 раковины Сушат руки при помощи электросушилок.
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает.
6. Все классные руководители сопровождают свои классы.

Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой.

Секретарь комиссии *Шу* /Гибадуллина З.Ш./

ПРОТОКОЛ №6

**Заседания комиссии родительского контроля за организацией питания обучающихся
от 18.01.2025**

Присутствовали:

Хайрутдинова В.Р. – председатель комиссии
Гаффарова Д.В. – заместитель директора по ВР
Шарапова В. – родитель

№	ВОПРОС	ДА	НЕТ
1	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	+	
2	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	+	
3	В меню отсутствуют повторы блюд?	+	
4	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	+	
5	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	+	
6	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	+	
7	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	+	
8	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии?		+
9	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	+	
10	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	+	
11	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?		+
12	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	+	
13	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		+
14	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?		+
15	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?		+

Выводы:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню, 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 раковины. Сушат руки при помощи электросушилок.
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает.
6. Все классные руководители сопровождают свои классы.

Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой.

Секретарь комиссии *З.Ш.* /Гибадуллина З.Ш./