

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя
общеобразовательная школа № 39

Протокол № 1

заседания комиссии родительского контроля за организацией питания и качеством
питания обучающихся МБОУ СОШ № 39.

от 30.08.2022г.

Присутствовали: 7 человек.

Повестка дня:

1. Утверждение плана работы комиссии родительского контроля за организацией питания и качеством питания обучающихся МБОУ СОШ № 39 на 2022-2023 учебный год.
2. Нормативные правовые акты, иные документы по организации питания в МБОУ СОШ № 39.
3. Проверка санитарного состояния обеденного зала, кухни, моечной и других помещений столовой к началу учебного года.

По первому вопросу слушали ответственную за питание школьников Гулину Е.М., она познакомила присутствующих с планом работы комиссии по общественному контролю за организацией питания и качеством питания обучающихся МБОУ СОШ № 39 НА 2022-2023 учебный год.

Предложила внести коррективы, если таковые имеются.

Решили: Принять план работы комиссии родительского контроля за организацией питания и качеством питания обучающихся МБОУ СОШ № 39 на 2022-2023 учебный год.

По второму вопросу слушали заместителя директора по ВР Ховрину, О.В., которая познакомила с рекомендациями по организации питания обучающихся и приказом по организации питания МБОУ СОШ № 39 на 2022-2023 учебный год. Этот документ обязательный для руководства и выполнения требований по организации питания учащихся и воспитанников.

Решили: Принять к сведению и руководствоваться в работе нормативными документами.

По третьему вопросу слушали Ладю Е.В., представитель родительского контроля; Санитарное состояние обеденного зала, кухни, моечной и других помещений столовой на начало учебного года соответствует нормам.

Решили: Следуя плану работы комиссии родительского контроля за организацией питания и качеством питания обучающихся МБОУ СОШ № 39 на 2022-2023 учебный год, заслушивать информацию о выполнении санитарных норм ежемесячно. Строго отслеживать выполнение предварительного меню, анализировать качество поставляемых блюд и продуктов.

Секретарь



Чумакова Н.А.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя
общеобразовательная школа № 39

Протокол № 2

16.09.2022г. столовую школы посетили представители родительской общественности с целью контроля организации горячего питания. Администрацией школы была проведена экскурсия по помещению столовой, ответственный за организацию питания Гулина Е.М. рассказала родителям о порядке питания в столовой, о принимаемых санитарных мерах, о процедуре контроля за качеством питания. Представители родительской общественности побеседовали с обучающимися школы, узнали мнение детей о вкусовых характеристиках приготовляемой пищи; побеседовали с сотрудниками столовой, ознакомились с представленным ассортиментом в столовой и буфете.

В целом встреча прошла плодотворно.

Родители высказали пожелания по организации питания в школьной столовой, в частности - увеличение количества свежих овощей и фруктов в 2-х недельном меню; организация торговли выпечкой, а также предусмотреть отдельное меню для детей, имеющих ограничения в питании. Администрация школы все пожелания родителей передаст организатору питания «Заварзина».

Секретарь



Чумакова Н.А.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя образовательная школа №39

Протокол № 3

Родительского контроля по организации горячего питания обучающихся МБОУ СОШ №39

20.10.22

Цель проведения общественного контроля: контроль предоставления горячего питания школьникам в МБОУ СОШ №39, проверка организации работы столовой.

Родительский контроль в составе: Гулина Е.М, ответственная за питание по школе, Ладо Е.В., представитель родительской общественности, Рахманова Н.А., представитель родительской общественности, Чумакова Н.А., представитель родительской общественности, Никитина Е.В., педагог школы.

Составили настоящий протокол о том, что 22 октября 2022 года родительским контролем была проведена проверка в школьной столовой МБОУ СОШ №39.

На момент проверки установлено:

- горячее питание предоставляется всем обучающимся школы с 1 по 11 класс;
- столы в обеденном зале чистые, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное;
- висит график посещения столовой учащимися, за каждым классом закреплено время посещения столовой и место в столовой, потоки разведены во времени;
- сотрудниками столовой соблюдаются все санитарные нормы;
- на всех продуктах на момент проверки были ценники;
- сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии с сопроводительными документами;
- пробы хранятся в специальном холодильнике, закрыты крышками;
- технология приготовления блюд соблюдается;
- продукты свежие, согласно требованиям САНПИН
- температурный режим в холодильниках поддерживается (2-6 градусов), в холодильном шкафу готовая продукция хранится в таре, закрытой крышками;
- вес готовой порции соответствует заявленному выходу в меню.

Вывод: в МБОУ СОШ №39 организовано предоставление горячего питания школьникам с 1 по 11 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Секретарь Чумакова Н.А. Чумакова

Протокол № 4

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

Дата проверки: 24 ноября 2022г.

Время проверки: 08.40 час. (большая перемена)

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

Родительский контроль в составе:

3 человек составили настоящий протокол в том, что 24 ноября 2022года 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 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи бумажных полотенец, используют дез. средства.
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для 6-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.

Секретарь

 Н.А. Чумакова

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя
общеобразовательная школа № 39

Протокол № 5

заседания комиссии родительского контроля за организацией питания и качеством
питания обучающихся МБОУ СОШ № 39.

от 14.12.2022г.

Присутствовали: 15 человек.

Цель: проведение общественного контроля: предоставление горячего питания
школьникам в МБОУ СОШ № 39, организация работы столовой.

Родительский контроль: Гулина Е.М., ответственная за питание по школе, Ладо Е.В.,
представитель родительской общественности, Рахманова Н.А., представитель
родительской общественности, Чумакова Н.А., представитель родительской
общественности и 11 человек, представителей родительской общественности из числа
родительских комитетов,

составили настоящий протокол в том, что 14 декабря 2022 года состоялся завтрак с
директором, была проведена проверка школьной столовой МБОУ СОШ № 39.

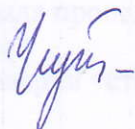
На момент проверки установлено:

- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1-11 классов.
- В школьной столовой на 14 декабря было предложено разнообразное меню, способствующее оздоровлению учащихся.
- 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 приготовленных 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 её хранения.
- Уборка обеденного зала 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.
- Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов.
- В обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.
- Не привлекаются учащиеся к работе, связанным с уборкой столов и уборке помещений.
- Для мытья рук установлены умывальные раковины.

- Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат, брюки, головной убор, легкая нескользящая 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.
- Медицинский работник следит за организацией питания в школе, в том числе за качеством поступающих продуктов и готовых блюд.
- 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.

Вывод: в МБОУ СОШ № 39 организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 11 класс. Комиссия признала работу столовой в организации питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Секретарь



Н.А. Чумакова

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 39

Протокол 6

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

Дата проверки: 16.02.2023 г.

Время проверки: 09-50 час.

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

Родительский контроль в составе:

1. Ховриной О.В. – заместитель директора по ВР;
2. Гулиной Е.М. – ответственная за питанием по школе
3. Ладо Е.В.- родитель 5 «Б» класса;
4. Седусова Н.А.- родитель 3 «Б» класса и 8Б класса;

составили настоящий протокол в том, что 16 февраля 2023 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 3 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи бумажных салфеток.
5. В обеденном зале соблюдается безопасная дистанция, 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.

Секретарь



Н.А. Чумакова