

Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 3
г. Зеленокумска Советского района»

протокол №5

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

дата проверки: 24.01.2024г.

время проверки: 12.25

цель проверки: соответствие блюд утвержденному 10-дневному меню, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

Родительский контроль состав:

Шульга А.А.- председатель комиссии по родительскому контролю за организацией и качеством горячего питания, 3 класс;

Кириченко Е.В.- член комиссии по родительскому контролю за организацией и качеством горячего питания, 8 класс;

Дутова Т.Н.- ответственный за организацию питания в ОУ

Вербицкая Е.В.- председатель администрации ОУ.

Составили настоящий протокол в том, что 24.01.2023 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному 10-дневному меню, по вопросам учащихся, детям нравятся и завтрак и обед.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация порций завтрака и обеда членами комиссии. При дегустации было отмечено, что вкусовые качества достаточно хороши, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
3. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
4. Организация питания: обучающихся сопровождают педагоги: обращают внимание на то, что перед едой необходимо мыть руки с мылом. Перед входом в столовую для мытья рук имеются 3 раковины, дез.средства для рук и жидкое мыло. Сушат дети руки при помощи сушилок и бумажных полотенец.
5. В обеденном зале стол накрыт на 6 человек одного класса, соблюдая безопасную дистанцию между столами, посадочных мест хватает.
6. График питания учащихся разработан в соответствии с СанПином.
7. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в пищеблоке: имеются перчатки, маски, шапочки и еще один комплект сменной одежды.

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

С протоколом комиссии ознакомлена:

шеф-повар М.В.Гришаева

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

Шульга А.А. Шульга

Кириченко Е.В. Кириченко

Дутова Т.Н. Дутова

Вербицкая Е.В. Вербицкая

Акт
проверки организации в школьной столовой горячего питания для
обучающихся школы

комиссией родительского контроля

от 24.01.2024

Мы, члены комиссии родительского контроля – Шульга Анна Алексеевна, Кириченко Елена Владимировна организовали проверку по организации питания в школьной столовой для обучающихся.

Цель проверки:

1. Санитарное состояние школьной столовой.
2. Качество приготовления блюд.
3. Соответствие выхода продукции.

В результате проверки установлено:

1. Школьная столовая имеет полный набор помещений и оборудования для организации питания детей с использованием сырья. Помещения оборудованы необходимым технологическим оборудованием, на момент проверки оборудование было исправно, используется частично. Имеются контрольные весы для взвешивания блюд.
2. Предлагаемые блюда имеют приятный соответствующий цвет, запах. При дегустации комиссия отметила, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям. На всех столах в обеденном зале имеются металлические и пластмассовые моющиеся подставки для столовых приборов. Процесс приготовления блюд организован в полном соответствии с технологической картой, в соответствии с меню, снимается ежедневная проба.
3. В ходе проверки были проведены контрольное взвешивание и сняты пробы готовой продукции с целью органолептической оценки. Порции соответствуют норме.

Члены родительского контроля:

1. Шульга А.А. 
2. Кириченко Е.В.. 

Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 3
г. Зеленокумска Советского района»

протокол №6

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

дата проверки: 08.02.2024г.

время проверки: 12.00

цель проверки: соответствие блюд утвержденному 10-дневному меню, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

Родительский контроль состав:

Бедненко Е.И. – член комиссии по родительскому контролю за организацией и качеством горячего питания, 6 класс;

Литвинова О.Б. член комиссии по родительскому контролю за организацией и качеством горячего питания, 7 класс;

Дутова Т.Н. – ответственный за организацию питания в ОУ

Вербицкая Е.В. – председатель администрации ОУ.

Составили настоящий протокол в том, что 24.01.2023 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному 10-дневному меню, по вопросам учащихся, детям нравятся и завтрак и обед.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация порций завтрака и обеда членами комиссии. При дегустации было отмечено, что вкусовые качества достаточно хороши, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
3. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
4. Организация питания: обучающихся сопровождают педагоги: обращают внимание на то, что перед едой необходимо мыть руки с мылом. Перед входом в столовую для мытья рук имеются 3 раковины, дез.средства для рук и жидкое мыло. Сушат дети руки при помощи сушилок и бумажных полотенец.
5. В обеденном зале стол накрыт на 6 человек одного класса, соблюдая безопасную дистанцию между столами, посадочных мест хватает.
6. График питания учащихся разработан в соответствии с СанПином.
7. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в пищеблоке: имеются перчатки, маски, шапочки и еще один комплект сменной одежды.

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

С протоколом комиссии ознакомлена:



шеф-повар М.В.Гришаева

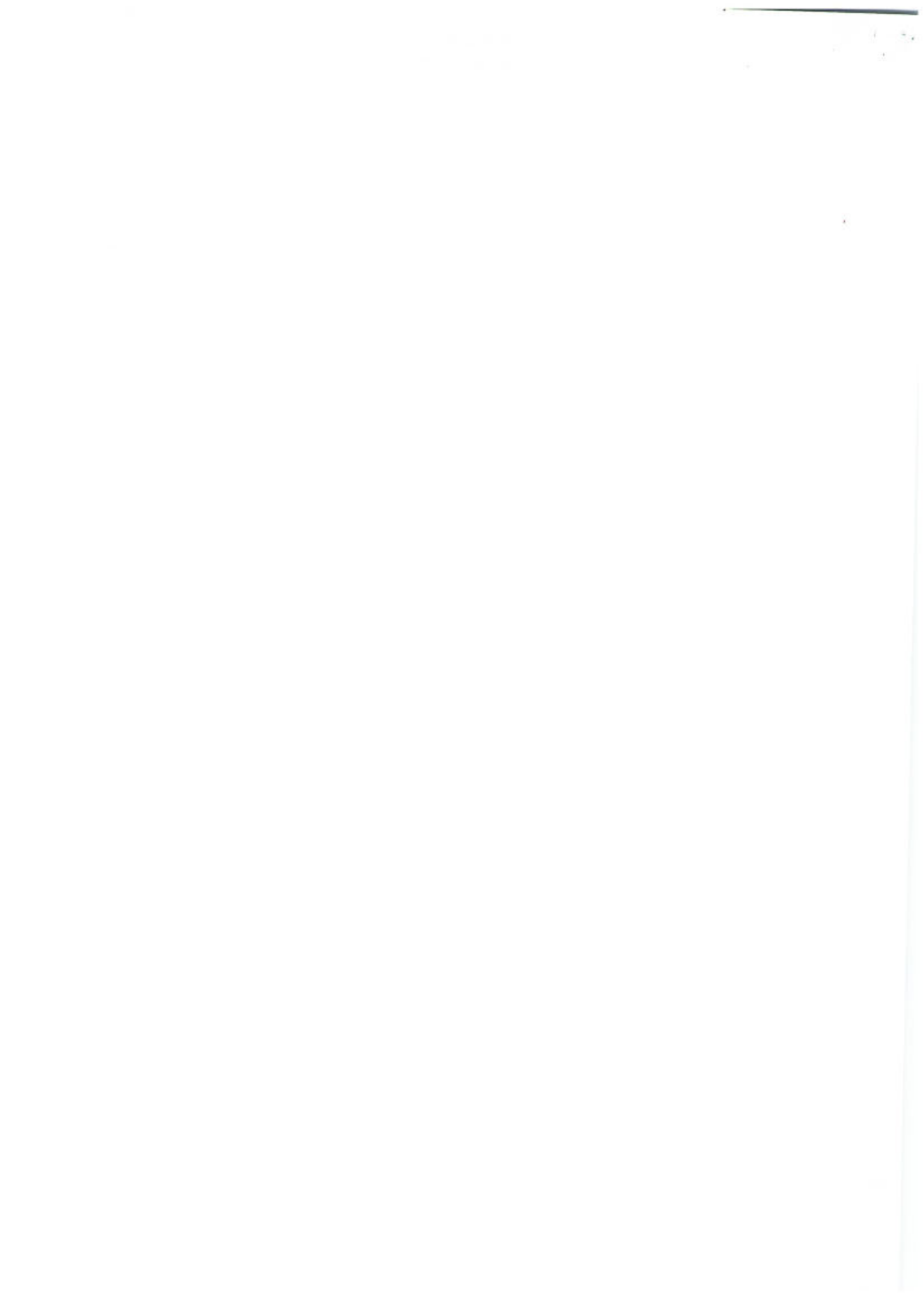
Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

Литвинова О.Б. 

Бедненко Е.И. 

Дутова Т.Н. 

Вербицкая Е.В. 



2. Форма оценочного листа: 08.02.2024

6 12.00

№	Вопрос	Да/Нет
1.	Имеется ли в организации меню?	✓
	а) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	✓
	б) да, но без учёта 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?	отсутств.
	а) да, по всем дням	✓
	б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещённые блюда и продукты	отсутств.
	а) да, по всем дням	✓
	б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приёмов пищи режиму функционирования организации?	соотв.
	а) да	✓
	б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	есть
	а) да	✓
	б) нет	
8.	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	а) да	✓
	б) нет	
9.	Выявлялись ли факты, при которых блюда (продукты) не допускались к реализации по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	а) да	
	б) нет	✓

10.	Созданы ли условия для организации питания детей с учётом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)	? соблюдая
	а) да	+
	б) нет	
11.	Проводится ли уборка помещений после каждого приёма пищи?	
	а) да	✓
	б) нет	
12.	Качественно ли проведена уборка помещений для приёма пищи на момент работы комиссии?	
	а) да	✓
	б) нет	
13.	Обнаружились ли в помещениях для приёма пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	а) да	
	б) нет	✓
14.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	а) да	✓
	б) нет	
15.	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	а) да	
	б) нет	✓
16.	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утверждённым меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	а) да	
	б) нет	✓
17.	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	а) да	
	б) нет	✓

Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 3
г. Зеленокумска Советского района»

протокол № 7

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

дата проверки: 20.03.2024г.

время проверки: 11.55

цель проверки: соответствие блюд утвержденному 10-дневному меню, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

Родительский контроль состав:

Шульга А.А.- председатель комиссии по родительскому контролю за организацией и качеством горячего питания, 3 класс;

Бедненко Е.И.- член комиссии по родительскому контролю за организацией и качеством горячего питания, 6 класс;

Кириченко Е.В.- член комиссии по родительскому контролю за организацией и качеством горячего питания, 5 класс;

Дутова Т.Н.- ответственный за организацию питания в ОУ

Шулика М.В.- председатель администрации ОУ.

Составили настоящий протокол в том, что 20.03.2024 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному 10-дневному меню, по вопросам учащихся, детям нравятся и завтрак и обед.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация порций завтрака и обеда членами комиссии. При дегустации было отмечено, что вкусовые качества достаточно хороши, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
3. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
4. Организация питания: обучающихся сопровождают педагоги: обращают внимание на то, что перед едой необходимо мыть руки с мылом. Перед входом в столовую для мытья рук имеются 3 раковины, дез.средства для рук и жидкое мыло. Сушат дети руки при помощи сушилок и бумажных полотенец.
5. В обеденном зале стол накрыт на 6 человек одного класса, соблюдая безопасную дистанцию между столами, посадочных мест хватает.
6. График питания учащихся разработан в соответствии с СанПином.
7. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в пищеблоке: имеются перчатки, маски, шапочки и еще один комплект сменной одежды.

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

С протоколом комиссии ознакомлена:

шеф-повар М.В.Гришаева

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

Шульга А.А. А.А. Шульга

Бедненко Е.И. Е.И. Бедненко

Кириченко Е.В. Е.В. Кириченко

Дутова Т.Н. Т.Н. Дутова

Шулика М.В. М.В. Шулика



2. Форма оценочного листа: 20.03.2024

в 11.55

№	Вопрос	Да/Нет
1.	Имеется ли в организации меню?	имеется
	а) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	✓
	б) да, но без учёта возрастных групп	
	в) нет	
2.	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	вывешено
	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 запрещённые блюда и продукты	отсутств.
	а) да, по всем дням	✓
	б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приёмов пищи режиму функционирования организации?	соответ.
	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, при которых блюда (продукты) не допускались к реализации по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	а) да	✓
	б) нет	

10.	Созданы ли условия для организации питания детей с учётом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии) ?	
	а) да	✓
	б) нет	
11.	Проводится ли уборка помещений после каждого приёма пищи? <i>после 3 лпф.</i>	
	а) да	
	б) нет	
12.	Качественно ли проведена уборка помещений для приёма пищи на момент работы комиссии?	
	а) да	✓
	б) нет	
13.	Обнаружились ли в помещениях для приёма пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	а) да	
	б) нет	✓
14.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	а) да	✓
	б) нет	
15.	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	а) да	
	б) нет	✓
16.	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утверждённым меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	а) да	
	б) нет	✓
17.	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	а) да	<i>иногда</i>
	б) нет	

Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 3
г. Зеленокумска Советского района»

протокол № 8

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

дата проверки: 22.04.2024г.

время проверки: 13.25

цель проверки: соответствие блюд утвержденному 10-дневному меню, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

Родительский контроль состав:

Шульга А.А.- председатель комиссии по родительскому контролю за организацией и качеством горячего питания, 3 класс;

Бедненко Е.И.- член комиссии по родительскому контролю за организацией и качеством горячего питания, 1 класс;

Кириченко Е.В.- член комиссии по родительскому контролю за организацией и качеством горячего питания, 5 класс;

Дутова Т.Н.- ответственный за организацию питания в ОУ

Шулика М.В.- председатель администрации ОУ.

Составили настоящий протокол в том, что 20.04.2024 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному 10-дневному меню, по вопросам учащихся, детям нравятся и завтрак и обед.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация порций завтрака и обеда членами комиссии. При дегустации было отмечено, что вкусовые качества достаточно хороши, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
3. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
4. Организация питания: обучающихся сопровождают педагоги: обращают внимание на то, что перед едой необходимо мыть руки с мылом. Перед входом в столовую для мытья рук имеются 3 раковины, дез.средства для рук и жидкое мыло. Сушат дети руки при помощи сушилок и бумажных полотенец.
5. В обеденном зале стол накрыт на 6 человек одного класса, соблюдая безопасную дистанцию между столами, посадочных мест хватает.
6. График питания учащихся разработан в соответствии с СанПином.
7. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в пищеблоке: имеются перчатки, маски, шапочки и еще один комплект сменной одежды.

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

С протоколом комиссии ознакомлена:

шеф-повар М.В.Гришаева

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

Шульга А.А. А.А. Шульга

Бедненко Е.И. Е.И. Бедненко

Кириченко Е.В. Е.В. Кириченко

Дутова Т.Н. Т.Н. Дутова

Шулика М.В. М.В. Шулика



2. Форма оценочного листа: 22.04.2024.

№	Вопрос	Да/Нет
1.	Имеется ли в организации меню?	+
	а) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	+
	б) да, но без учёта 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?	нет повтора
	а) да, по всем дням	+
	б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещённые блюда и продукты	отсутств.
	а) да, по всем дням	+
	б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приёмов пищи режиму функционирования организации?	соотв.
	а) да	+
	б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	есть.
	а) да	+
	б) нет	
8.	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	снимается
	а) да	+
	б) нет	
9.	Выявлялись ли факты, при которых блюда (продукты) не допускались к реализации по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	а) да	оставшиеся блюдо.
	б) нет	+

10.	Созданы ли условия для организации питания детей с учётом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии) ?	
	а) да	без молока.
	б) нет	защито
11.	Проводится ли уборка помещений после каждого приёма пищи?	
	а) да	✓
	б) нет	
12.	Качественно ли проведена уборка помещений для приёма пищи на момент работы комиссии?	
	а) да	✓
	б) нет	
13.	Обнаружились ли в помещениях для приёма пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	а) да	
	б) нет	✓
14.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	а) да	✓
	б) нет	
15.	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	а) да	
	б) нет	✓
16.	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утверждённым меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	а) да	✓
	б) нет	
17.	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	а) да	никогда
	б) нет	

Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 3
г. Зеленокумска Советского района»

протокол № 9

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

дата проверки: 16.05.2024г.

время проверки: 12.25

цель проверки: соответствие блюд утвержденному 10-дневному меню, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

Родительский контроль состав:

Шульга А.А.- председатель комиссии по родительскому контролю за организацией и качеством горячего питания, 3 класс;

Бедненко Е.И.- член комиссии по родительскому контролю за организацией и качеством горячего питания, 1 класс;

Дутова Т.Н.- ответственный за организацию питания в ОУ

Шулика М.В.- председатель администрации ОУ.

Составили настоящий протокол в том, что 16.05.2024 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному 10-дневному меню, по вопросам учащихся, детям нравятся и завтрак и обед.

2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация порций завтрака и обеда членами комиссии. При дегустации было отмечено, что вкусовые качества достаточно хороши, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.

3. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.

4. Организация питания: обучающихся сопровождают педагоги: обращают внимание на то, что перед едой необходимо мыть руки с мылом. Перед входом в столовую для мытья рук имеются 3 раковины, дез.средства для рук и жидкое мыло. Сушат дети руки при помощи сушилок и бумажных полотенец.

5. В обеденном зале стол накрыт на 6 человек одного класса, соблюдая безопасную дистанцию между столами, посадочных мест хватает.

6. График питания учащихся разработан в соответствии с СанПином.

7. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в пищеблоке: имеются перчатки, маски, шапочки и еще один комплект сменной одежды.

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

С протоколом комиссии ознакомлена:

шеф-повар М.В.Гришаева

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

Шульга А.А. А.А. Шульга

Бедненко Е.И. Е.И. Бедненко

Дутова Т.Н. Т.Н. Дутова

Шулика М.В. М.В. Шулика

2. Форма оценочного листа:

16.05.2024

№	Вопрос	Да/Нет
1.	Имеется ли в организации меню?	✓
	а) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	✓
	б) да, но без учёта 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 запрещённые блюда и продукты	✓
	а) да, по всем дням	✓
	б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приёмов 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, при которых блюда (продукты) не допускались к реализации по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	а) да	
	б) нет	✓



10.	Созданы ли условия для организации питания детей с учётом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	созданы.
	а) да	
	б) нет	
11.	Проводится ли уборка помещений после каждого приёма пищи?	✓
	а) да	
	б) нет	
12.	Качественно ли проведена уборка помещений для приёма пищи на момент работы комиссии?	✓
	а) да	
	б) нет	
13.	Обнаружились ли в помещениях для приёма пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	а) да	✓
	б) нет	
14.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	✓
	а) да	
	б) нет	
15.	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	а) да	✓
	б) нет	
16.	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утверждённым меню факты исключения отдельных блюд из меню?	✓
	а) да	
	б) нет	
17.	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	редко.
	а) да	
	б) нет	

10.	Созданы ли условия для организации питания детей с учётом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии) ?	
	а) да	
	б) нет	
11.	Проводится ли уборка помещений после каждого приёма пищи?	
	а) да	
	б) нет	
12.	Качественно ли проведена уборка помещений для приёма пищи на момент работы комиссии?	
	а) да	
	б) нет	
13.	Обнаружились ли в помещениях для приёма пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	а) да	
	б) нет	
14.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	а) да	
	б) нет	
15.	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	а) да	
	б) нет	
16.	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утверждённым меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	а) да	
	б) нет	
17.	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	а) да	
	б) нет	