

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

протокол №1
проверки организации в школьной столовой горячего питания
для обучающихся школы
комиссией родительского контроля.

дата проверки: 15.09.2023г.

время проверки: 11.35

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

состав родительского контроля:

- Шульга А.А. - член общешкольного родительского комитета, председатель комиссии по родительскому контролю за организацией и качеством горячего питания, 3 класс;
- Бахмат А.В. - член комиссии по родительскому контролю за организацией и качеством горячего питания, 1 класс;
- Смагина И.И. - член комиссии по родительскому контролю за организацией и качеством горячего питания, 9 класс;
- Дутова Т.Н. - ответственный по питанию в ОУ;
- Шулика М.В. - представитель администрации ОУ;

Составили настоящий протокол в том, что 15.09.2023 года членами родительского контроля была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой ОУ.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному 10-и дневному меню. По опросу обучающихся, им нравятся блюда завтрака и обеда.
2. Сотрудниками столовой соблюдаются гигиенические требования при работе в пищеблоке: имеются перчатки, шапочки, маски и комплект запасной сменной одежды.
3. График питания соблюдается. Классные руководители сопровождают учащихся в обеденный зал столовой, следят за мытьем рук детьми перед приемом пищи.
4. Проведено контрольное взвешивание порций и дегустация блюд завтрака и обеда членами родительского контроля. При дегустации блюд было отмечено, что вкусовые качества блюд удовлетворительные (по-домашнему).

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

С протоколом комиссии ознакомлена:



шеф-повар М.В.Гришаева

Родительский контроль

в составе комиссии с протоколом ознакомлены:

Шульга А.А. Шульга А.А.
Бахмат А.В. Бахмат
Смагина И.И. Смагина
Дутова Т.Н. Дутова
Шулика М.В. Шулика

2. Форма оценочного листа: 15.09 2023.

№	Вопрос	Да/Нет
1.	Имеется ли в организации меню?	да
	а) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	да
	б) да, но без учёта 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	
	б) нет	в столовой зале в фойе 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) ?	
	а) да	
	б) нет	+
11.	Проводится ли уборка помещений после каждого приёма пищи?	
	а) да	
	б) нет	после 3 урков и по оконч.
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	

Справка
о действии родительского контроля за организацией питания
МОУ «СОШ №3 г.Зеленокумска»

Дата: 18.10.2023г.

Цель проверки:

- организация питания обучающихся;
- анализ меню;
- работа школьной столовой, санитарное состояние.

В ходе проверки родительским контролем проведена следующая работа:

Изучена документация по организации питания в школе:

- наличие 10-дневного меню.
- наличие и заполнения журналов по бракеражной готовой продукции, отходов, температурного режима холодильников, гигиенического журнала сотрудников, витаминизации.

Проверкой установлено:

Организация питания обучающихся в школе осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН

Питание осуществляется на основании примерного десятидневного меню. Производство готовых блюд планируется в соответствии с технологическими картами и сборником рецептов.

В обеденном зале вывешено ежедневное меню, утверждённое директором с указанием наименования блюд, выхода продуктов. Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике. Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» ответственным за питание Т.Н.Дутовой.

Все журналы имеются в наличии и ведутся согласно требованиям СанПиНа.

Выводы:

Питание обучающихся МОУ «СОШ № 3 г.Зеленокумска» осуществляется в соответствии с нормативными требованиями. Администрацией школы организован административно-общественный контроль за организацией питания, качеством приготовления пищи, закладкой продуктов, выхода готовой продукции, за соблюдением санитарно-гигиенических норм приготовления блюд, за посещаемостью учащимися столовой в соответствии с установленным графиком питания, организовано дежурство учителей по столовой.

Рекомендации:

1. С целью увеличения показателя охвата горячим питанием обучающихся проводить беседы и классные часы, викторины по правильному питанию..

2. Ежедневно следить за санитарным состоянием столовой, кухонной посуды и специнвентаря.

Члены комиссии родительского контроля:

Бедн Бедненко Е.И.
Шульга Шульга А.А.
Галах Галахова А.А..
Литвинов Литвинов О.Б.

2. Форма оценочного листа:

18.10.2023 год

№	Вопрос	Да/Нет
1.	Имеется ли в организации меню?	
	а) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	да
	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	соответствует.
	б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	а) да	имеет
	б) нет	
8.	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	а) да	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	нет

10.	Созданы ли условия для организации питания детей с учётом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии) ?	
	а) да	
	б) нет (по информации родителей обучающихся)	+
11.	Проводится ли уборка помещений после каждого приёма пищи?	
	а) да	после звонка +
	б) нет	
12.	Качественно ли проведена уборка помещений для приёма пищи на момент работы комиссии?	
	а) да	да
	б) нет	
13.	Обнаружились ли в помещениях для приёма пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	а) да	
	б) нет	нет
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) 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	имели много. +
	б) нет	

Музыка АА - Музыка АА
 Шибинская ОФ - Ошнев
 Галахова АА - Станов

Справка
о действии родительского контроля за организацией питания
МОУ «СОШ №3 г.Зеленокумска»

Дата: 20.11.2023г.

Цель проверки:

- организация питания обучающихся;
- наличие документов по организации питания и правильность их оформления;
- анализ меню;
- работа школьной столовой, санитарное состояние.

В ходе проверки родительским контролем проведена следующая работа:

Изучена документация по организации питания в школе:

- приказ по школе об организации питания школьников
- приказ об утверждении списка детей из малообеспеченных и многодетных семей, получающих льготное питание.
- меню-требование;
- наличие технологических карт или сборника рецептур;
- наличие 10-дневного меню.

Проверкой установлено:

Организация питания обучающихся в школе осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН

Питание осуществляется на основании примерного десятидневного меню. Производство готовых блюд планируется в соответствии с технологическими картами и сборником рецептур.

В обеденном зале вывешено ежедневное меню, утверждённое директором с указанием наименования блюд, выхода продуктов. Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике. Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» ответственным за питание Т.Н.Дутовой..

Отпуск учащимся питания (завтрак и обед) в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы

Дети в достаточном количестве (согласно нормам) получают мясо, овощи, различные каши, в том числе приготовленные на молоке.

Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПин
Здание столовой приспособленное, но маленькое. Обеденный зал эстетично оформлен, обеспечен количеством посадочных мест.

Материально-техническая база пищеблока соответствует современным требованиям и находится в рабочем состоянии. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркирован.

Выводы:

Питание обучающихся МОУ «СОШ№ 3 г.Зеленокумска» осуществляется в соответствии с нормативными требованиями. Администрацией школы организован административно-общественный контроль за организацией питания, качеством приготовления пищи, закладкой продуктов, выхода готовой продукции, за соблюдением санитарно-гигиенических норм приготовления блюд, за посещаемостью учащимися столовой в соответствии с установленным графиком питания, организовано дежурство учителей по столовой.

Рекомендации:

1. С целью увеличения показателя охвата горячим питанием обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.
2. Ежедневно следить за санитарным состоянием столовой, кухонной посуды и специнвентаря.

Члены комиссии родительского контроля:

Бедненко Бедненко Е.И.

Шульга Шульга А.А.

Галахова Галахова А.А..

20.11.2023.

2. Форма оценочного листа:

№	Вопрос	Да/Нет
1.	Имеется ли в организации меню?	
	а) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	да
	б) да, но без учёта возрастных групп	
	в) нет	
2.	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	да
	а) 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 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	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, при которых блюда (продукты) не допускались к реализации по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	а) да	
	б) нет	нет

10.	Созданы ли условия для организации питания детей с учётом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии) ?	
	а) да	без проблем
	б) нет	да
11.	Проводится ли уборка помещений после каждого приёма пищи?	
	а) да	после 3 урока, 6 урока
	б) нет	✓
12.	Качественно ли проведена уборка помещений для приёма пищи на момент работы комиссии?	
	а) да	
	б) нет	да
13.	Обнаружились ли в помещениях для приёма пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	а) да	
	б) нет	нет
14.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	а) да	да
	б) нет	да
15.	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	а) да	
	б) нет	нет
16.	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утверждённым меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	а) да	
	б) нет	нет
17.	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	а) да	
	б) нет	да

Бегинская Е.И. -
 Шульга А.А. - Шульга А.А.
 Талыхова А.А. -

Справка

по итогам мероприятий родительского контроля за качеством питания в МОУ «СОШ № 3г.Зеленокумска» в рамках плана деятельности общешкольного родительского комитета в декабре 2023-2024 учебного года

В соответствии с положением о родительском контроле организации горячего питания обучающихся, в декабре 2023-2024 учебный год был организован родительский контроль за качеством питания в МОУ «СОШ № 3г.Зеленокумска»

С 04.12.2023 г. по 21.12.2023 г. школьную столовую посетили представители родительских комитетов 3В(1 человек), 4А(2 человека),6В(2 человека),8Б (1 человек), 9В (1 человек), (всего 6 человек).


Контролировалось:

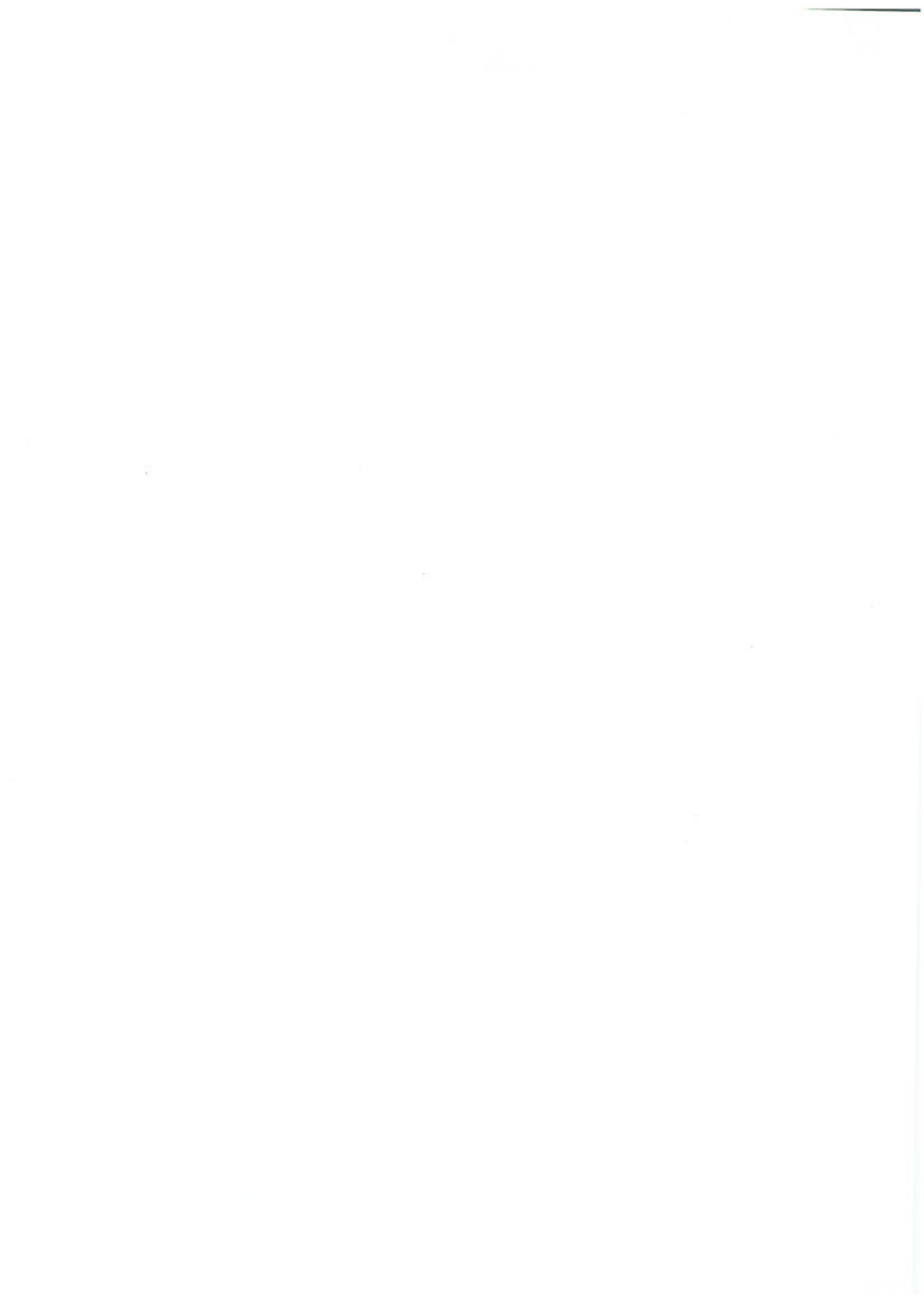
- количество приемов пищи;
- время приема пищи – не менее 20 минут;
- благоприятные условия для приема пищи, включая интерьер обеденного зала, сервировку столов, микроклимат, освещенность;
- вкус пищи;
- энергетическая ценность рациона питания;
- рациональное распределение суточной калорийности по приемам пищи;
- раздача блюд;
- организация прихода классов в столовую.

Выводы: при проведении мероприятий родительского контроля за организацией питания детей в МОУ «СОШ № 3г.Зеленокумска» отмечается соответствие:

- реализуемых блюд утвержденному меню;
- санитарно-технического содержания обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.;
- условий соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
- наличия и состояния санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- объема и вида пищевых отходов после приема пищи;
- вкусовых предпочтений детей, удовлетворенности ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей;
- информирования родителей и детей о здоровом питании.

Замечаний по работе столовой и качеству питания нет.
Результаты посещения школьной столовой родители (законные представители) довели до сведения родительской общественности на классном собрании.

Ответственный за организацию питания:  Т.Н.Дутова



04.12.2023

2. Форма оценочного листа:

№	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) ?	
	а) да (безмолочным - сметанная ёмкость)	✓
	б) нет	
11.	Проводится ли уборка помещений после каждого приёма пищи?	
	а) да (после 3 приёмов и по окончании)	✓
	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	✓

Шульга А А - Шульга
 Кузнецов Е В - Кузнецов

12-12.2029г

2. Форма оценочного листа:

№	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) ?	
	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	✓

Спортивная О.У. - Альфа
 Библиотека АБ - Бета

21.12.2023

2. Форма оценочного листа:

№	Вопрос	Да/Нет
1.	Имеется ли в организации меню?	
	а) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	де
	б) да, но без учёта возрастных групп	
	в) нет	
2.	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	а) да	де
	б) нет	
3.	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	а) да	де
	б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	а) да, по всем дням	де
	б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещённые блюда и продукты	
	а) да, по всем дням	де
	б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приёмов пищи режиму функционирования организации?	
	а) да	де
	б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	а) да	де
	б) нет	
8.	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	а) да	де
	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	нет
	б) нет	

10.	Созданы ли условия для организации питания детей с учётом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии) ?	
	а) да	
	б) нет	99
11.	Проводится ли уборка помещений после каждого приёма пищи?	
	а) да	
	б) нет	99
12.	Качественно ли проведена уборка помещений для приёма пищи на момент работы комиссии?	
	а) да	
	б) нет	99
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	нет
	б) нет	99
15.	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	а) да	
	б) нет	нет
16.	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утверждённым меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	а) да	
	б) нет	нет
17.	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	а) да	нет
	б) нет	нет

Бадние ОУ - Бад
 Авраменко ИИ - ИИ