

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ПОСПЕЛИХИНСКАЯ СРЕДНЯЯ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ШКОЛА №1»
ПОСПЕЛИХИНСКОГО РАЙОНА
АЛТАЙСКОГО КРАЯ

ул. Коммунистическая, 9, с. Поспелиха, 659700
телефон: 8 (385 56) 22-1-59,
E-mail: pschool151@mail.ru

№ _____

№ _____

От 19.09.24г.

Протокол №1

**проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся
школы комиссией родительского контроля в МБОУ «Поспелихинская СОШ №1».**

19.09.2024г.

Время: 10.25

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

Родительский контроль в составе:

1. Артёмова А.С. – ответственный за организацию питания в МБОУ «ПСОШ №1»
2. Башмакова С.В. – представитель родительской общественности, 8 «Б», 5 «Б» класс
3. Морошенко Е.Г. – представитель родительской общественности, 3 «Б» класс

Составили настоящий протокол в том, что 19.09. 2024 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, завтрак нравится детям.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членам 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 педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеется 1 раковина с жидким мылом. Имеется рециркулятор.
5. Посадочных мест детям хватает.

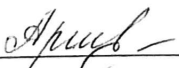
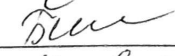
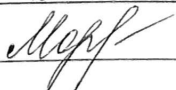
Все классные руководители сопровождают свои классы.

Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, перчатки, чепцы).

Рекомендации:

1. С целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.

Родительский комитет в составе с протоколом ознакомлены:

1. Артёмова А.С. 
2. Башмакова С.В. 
3. Морошенко Е.Г. 

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ПОСПЕЛИХИНСКАЯ СРЕДНЯЯ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ШКОЛА №1»
ПОСПЕЛИХИНСКОГО РАЙОНА
АЛТАЙСКОГО КРАЯ

ул. Коммунистическая, 9, с. Поспелиха, 659700
телефон: 8 (385 56) 22-1-59,
E-mail: pschool151@mail.ru

№

№

От 19.09.24г

Протокол №1

**проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся
школы комиссией родительского контроля в МБОУ «Поспелихинская СОШ №1».**

19.09.2024г.

Время: 10.25

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

Родительский контроль в составе:

1. Артёмова А.С. – ответственный за организацию питания в МБОУ «ПСОШ №1»
2. Башмакова С.В. – представитель родительской общественности, 8 «Б», 5 «Б» класс
3. Морошенко Е.Г. – представитель родительской общественности, 3 «Б» класс

Составили настоящий протокол в том, что 19.09. 2024 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, завтрак нравится детям.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членам 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 педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеется 1 раковина с жидким мылом. Имеется рециркулятор.
5. Посадочных мест детям хватает.

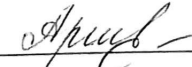
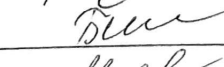

Все классные руководители сопровождают свои классы.

Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, перчатки, чепцы).

Рекомендации:

1. С целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.

Родительский комитет в составе с протоколом ознакомлены:

1. Артёмова А.С. 
2. Башмакова С.В. 
3. Морошенко Е.Г. 

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ПОСПЕЛИХИНСКАЯ СРЕДНЯЯ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ШКОЛА №1»
ПОСПЕЛИХИНСКОГО РАЙОНА
АЛТАЙСКОГО КРАЯ

ул. Коммунистическая, 9, с. Поспелиха, 659700
телефон: 8 (385 56) 22-1-59,
E-mail: pschool151@mail.ru

№ _____

№ _____

От 22.10.24.

Протокол №2

проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы комиссией родительского контроля в МБОУ «Поспелихинская СОШ №1».
22.10.2024г.

Время: 10.25

Цель проверки: контроль санитарно-технического содержания обеденного зала, состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.

Родительский контроль в составе:

1. Артёмова А.С. – ответственный за организацию питания в МБОУ «ПСОШ№1»
2. Башмакова С.В. – представитель родительской общественности, 8»Б», 5 «Б» класс
3. Морошенко Е.Г. – представитель родительской общественности, 3 «Б» класс
4. Ночевная Т.М.- представитель родительской общественности, 8 «Б» класс

Составили настоящий протокол в том, что 22.10. 2024 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. 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.
2. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.
3. 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.
4. 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.
5. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов.
6. Для мытья рук установлены умывальные раковины.

Вывод: Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Родительский комитет в составе с протоколом ознакомлены:

1. Артёмова А.С. _____
2. Башмакова С.В. _____
3. Морошенко Е.Г. _____
4. Ночевная Т.М. _____

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ПОСПЕЛИХИНСКАЯ СРЕДНЯЯ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ШКОЛА №1»
ПОСПЕЛИХИНСКОГО РАЙОНА
АЛТАЙСКОГО КРАЯ

ул. Коммунистическая, 9, с. Поспелиха, 659700
телефон: 8 (385 56) 22-1-59,
E-mail: pschool151@mail.ru

№

№

От 15.11.24

Протокол №3

проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся
школы комиссией родительского контроля в МБОУ «Поспелихинская СОШ №1».

15.11.2024г.

Время: 10.25

Цель проверки: Контроль условий соблюдения правил личной гигиены обучающихся.

Родительский контроль в составе:

1. Артёмов А.С. – ответственный за организацию питания в МБОУ «ПСОШ №1»
2. Башмакова С.В. – представитель родительской общественности, 8»Б», 5 «Б» класс
3. Морошенко Е.Г. – представитель родительской общественности, 3 «Б» класс


Составили настоящий протокол в том, что 15.11. 2024 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.
2. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные, обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи двух сушилок для рук.
3. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы.
4. Комиссия посетила пищеблок. Нарушений не было выявлено.
5. Эстетичность накрытия: столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов.
6. После обеда замечена работа дежурных, которые следили за чистотой столов.

Вывод: Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Родительский комитет в составе с протоколом ознакомлены:

1. Артёмов А.С. 

2. Башмакова С.В. 

3. Морошенко Е.Г. 

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ПОСПЕЛИХИНСКАЯ СРЕДНЯЯ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ШКОЛА №1»
ПОСПЕЛИХИНСКОГО РАЙОНА
АЛТАЙСКОГО КРАЯ

ул. Коммунистическая, 9, с. Поспелиха, 659700
телефон: 8 (385 56) 22-1-59,
E-mail: pschool151@mail.ru

№ _____

№ _____

От 20.12.2024

Протокол №4

проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы комиссией родительского контроля в МБОУ «Поспелихинская СОШ №1».
20.12.2024г.

Время: 10.25

Цель проверки: Контроль наличия и состояния санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд

Родительский контроль в составе:

1. Артёмов А.С. – ответственный за организацию питания в МБОУ «ПСОШ №1»
2. Башмакова С.В. – представитель родительской общественности, 8»Б», 5 «Б» класс
3. Морошенко Е.Г. – представитель родительской общественности, 3 «Б» класс
4. Ночевная Т.М. – представитель родительской общественности, 8»Б» класс

Составили настоящий протокол в том, что 20.12. 2024 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1- 4 классов,
2. Что работниками столовой соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах.
3. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.
4. Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халаты, головные уборы, легкая нескользкая рабочая обувь).
5. 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.
6. С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.

Вывод: Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет

Родительский комитет в составе с протоколом ознакомлен:

1. Артёмов А.С. _____

2. Башмакова С.В. _____

3. Морошенко Е.Г. _____

4. Ночевная Т.М. _____

ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ПОСПЕЛИХИНСКАЯ СРЕДНЯЯ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ШКОЛА №1»
ПОСПЕЛИХИНСКОГО РАЙОНА
АЛТАЙСКОГО КРАЯ

ул. Коммунистическая, 9, с. Поспелиха, 659700
телефон: 8 (385 56) 22-1-59,
E-mail: pschool151@mail.ru

№ _____

№ _____

От 21.01.2025 г.

Протокол №5

проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы комиссией родительского контроля в МБОУ «Поспелихинская СОШ №1».

21.01.2025 г.

Время: 10.25

Цель проверки: контроль объёма и вида пищевых отходов после приёма пищи обучающимися.

Родительский контроль в составе:

1. Артёмов А.С. – ответственный за организацию питания в МБОУ «ПСОШ №1»
2. Башмакова С.В. – представитель родительской общественности, 8 «Б», 5 «Б» класс
3. Морошенко Е.Г. – представитель родительской общественности, 3 «Б» класс

Составили настоящий протокол в том, что 21.01.2025 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, завтрак нравится детям.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членам комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
3. Меню размещено на информационном уголке и полностью соответствует рациону питания на 21.01.2025г.
4. Объем отходов после приема пищи небольшой. В столовой отведено специальное место, где кухонный работник освобождает посуду от пищевых отходов в специальную емкость. При опросе детей, нравится ли им обедать в школе, услышали удовлетворительный ответ. Многие с удовольствием рассказали о любимом блюде из меню школьной столовой.
5. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
6. Организация питания: у входа в столовую стоят педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеется 1 раковина с жидким мылом. Имеется рециркулятор.

Вывод: Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет

Родительский комитет в составе с протоколом ознакомлены:

1. Артёмов А.С. _____
2. Башмакова С.В. _____
3. Морошенко Е.Г. _____