

МОУ «Школа №2 р.п. Новые Бурасы Новобурасского района
Саратовской области имени Героя Советского Союза М.С.
Бочкарева»

**Протоколы
комиссии по организации
родительского контроля по
питанию**

Протокол № 9
проверки организации горячего питания для обучающихся МОУ
«Школа №2 р.п. Новые Бурасы» в школьной столовой
комиссией родительского контроля

Дата проверки: 19.05.2022 г.

Время проверки: 12.00 час. (большая перемена 1-4 классы)

Цель проверки: Проверка сроков реализации и условий хранения готовой продукции и сырья.

Родительский контроль в составе:

Емелиной Т.М.

Ильиной С.С.

составили настоящий протокол в том, что 19 мая 2022 года родительским контролем была проведена проверка реализации и условий хранения готовой продукции и сырья в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

Реализации и условий хранения готовой продукции и сырья в школьной столовой. Продукция питания изготавливается в таком количестве и такими партиями, чтобы ее реализация осуществлялась в сроки, установленные действующими санитарно-эпидемиологическими правилами (СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»). При реализации продукции питания в столовой не используется чистая, сухая посуда и приборы. Раздаточный инвентарь чистый, в достаточном количестве для каждого вида готовой продукции (блюда). Готовые первые и вторые блюда находятся на горячей плите не более 2 часов с момента изготовления. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. Соблюдать необходимые требования по организации питания.

С протоколом комиссии ознакомлена: _____ директор МОУ «Школа №2 р.п. Новые Бурасы» Шведова Е.В.

Родительский контроль в составе:

1. _____ Емелина Т.М.
2. _____ Ильина С.С.

Протокол № 8
проверки организации горячего питания для обучающихся МОУ
«Школа №2 р.п. Новые Бурасы» в школьной столовой
комиссией родительского контроля

Дата проверки: 25.04.2022 г.

Время проверки: 11.20 час. (большая перемена 5- 8 классы)

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

Родительский контроль в составе:

Емелиной Т.М.

Ильиной И.С.

составили настоящий протокол в том, что 25 апреля 2022 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 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи бумажных полотенец, используют дез. средства.
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для 4 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.

С протоколом комиссии ознакомлена: _____ директор МОУ «Школа №2 р.п. Новые Бурасы» Шведова Е.В.

Родительский контроль в составе:

1.  _____ Емелина Т.М.

2.  _____ Ильина И.С.

Протокол № 7_
проверки организации горячего питания для обучающихся МОУ «Школа №2 р.п.
Новые Бурасы» в школьной столовой
комиссией родительского контроля

Дата проверки: 17.03.2022 г.

Время проверки: 11.10 час. (большая перемена 5-8 классы)

Цель проверки: Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока школы

Родительский контроль в составе:

Емелиной Т.М.

Ильиной И.С.

составили настоящий протокол в том, что 17 марта 2022 года родительским контролем была проведена проверка санитарно-гигиенического состояния пищеблока школы

В ходе проверки установлено:

Общее санитарное состояние пищеблока:

- имеется кладовая для хранения продуктов, обеденный зал, помещение для приготовления пищи: их санитарное состояние – надлежащее;

- санитарное состояние кладовой удовлетворяет требованиям: продукты хранятся на многоярусных стеллажах, на высоте 45 см от пола или деревянных окрашенных подтоварниках на высоте 25 см. от пола: конструкции позволяют производить влажную уборку; имеются средства измерения температуры воздуха, сыпучие продукты хранятся в упаковке производителя, имеются сведения о дате производства, сроках годности и условиях хранения, о дате поступления продуктов и сроках их реализации;

- моющие и дезинфицирующие средства расходуется в соответствии с нормами, моющими и дезинфицирующими средствами пищеблок обеспечен;

- имеются инструкции по разведению моющих и дезинфицирующих средств, по обработке яиц, мытью пакетов с соками, баночек с кисломолочными продуктами;

- пищеблок, в соответствии с имеющимся оборудованием, обеспечивает приготовление блюд в объеме достаточном для 100 детей (при одновременном приеме пищи);

- количество посадочных мест – 100;

- организация мытья рук – умывальники перед входом в обеденный зал: мыло имеется;

- питьевой режим организован кипячёной водой: период кипячения – 2 часа; чайники маркируются по времени кипячения;

- холодное водоснабжение пищеблока – централизованное;

упаковка сыпучих продуктов, выработанная маслостанция, производится по мере необходимости, заключён договор на вывоз ЖБО;

- утилизация пищевых отходов производится ежедневно;

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. Соблюдать необходимые требования по санитарно-гигиеническому состоянию.

С протоколом комиссии ознакомлена: _____ директор МОУ «Школа №2 р.п. Новые Бурасы» Шведова Е.В.

Родительский контроль в составе:

1. _____ Емелина Т.М.

2. _____ Ильина И.С.

Протокол № 6
проверки организации горячего питания для обучающихся МОУ
«Школа №2 р.п. Новые Бурасы» в школьной столовой
комиссией родительского контроля

Дата проверки: 10.02.2022 г.

Время проверки: 11.20 час. (большая перемена 5- 8 классы)

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

Родительский контроль в составе:

Емелиной Т.М.

Ильиной И.С.

составили настоящий протокол в том, что 10 февраля 2022 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 обучающихся.
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 4 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. Родителям продолжить проводить дома беседы о полезном правильном питании.

С протоколом комиссии ознакомлена:  директор МОУ «Школа №2 р.п. Новые Бурасы» Шведова Е.В.

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1.  Емелина Т.М.

2.  Ильина С.С.

Протокол №_5_
проверки организации горячего питания для обучающихся МОУ
«Школа №2 р.п. Новые Бурасы» в школьной столовой
комиссией родительского контроля

Дата проверки: 26.01.2022 г.

Время проверки: _ 11.00 час. (большая перемена 9-11 классы)

Цель проверки: Проверка личных медицинских книжек сотрудников пищеблока, соблюдение правил личной гигиены персоналом столовой, наличие на пищеблоке журнала здоровья.

Родительский контроль в составе:

Емелиной Т.М.

Ильиной И.С.

составили настоящий протокол в том, что 26 января 2022 года родительским контролем была проведена проверка личных медицинских книжек сотрудников пищеблока, соблюдение правил личной гигиены персоналом столовой, наличие на пищеблоке журнала здоровья.

В ходе проверки установлено:

Все сотрудники столовой прошли периодические профилактические медицинские осмотры. Работники, отказывающиеся от прохождения медицинских осмотров, не допускаются к работе. Больные инфекционными заболеваниями, лица с подозрением на такие заболевания, лица, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, лица, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, которые могут представлять в связи с особенностями изготовления и оборота пищевых продуктов, материалов и изделий опасность распространения таких заболеваний, а также работники, не прошедшие гигиенического обучения, не допускаются к работам, при выполнении которых осуществляются непосредственные контакты работников с пищевыми продуктами, материалами и изделиями. На пищеблоке ведется журнал здоровья.

Работники столовой оставляют верхнюю одежду, обувь, головные уборы, личные вещи в гардеробной;

- перед началом работы тщательно моют руки с мылом, надевают чистую санитарную одежду;

- при посещении туалета снимают санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно моют руки с мылом;

- при появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов сообщают администрации.

- при изготовлении блюд снимают ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стригут ногти, не курят и не принимают пищу на рабочем месте.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. Соблюдать необходимые требования по организации питания.

С протоколом комиссии ознакомлена: _____ директор МОУ «Школа №2 р.п. Новые Бурасы» Шведова Е.В.

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1. _____ Емелина Т.М.

2. _____ Ильина И.С.

Протокол №_4_
проверки организации горячего питания для обучающихся МОУ
«Школа №2 р.п. Новые Бурасы» в школьной столовой
комиссией родительского контроля

Дата проверки: 10.12.2021 г.

Время проверки: _12.00 час. (большая перемена 1-4 классы)

Цель проверки: Проверка санитарного состояния столовой и пищеблока.

Наличие достаточного количества посуды и кухонного инвентаря на пищеблоке, маркировка.

Родительский контроль в составе:

Емелиной Т.М.

Ильиной И.С.

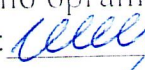
составили настоящий протокол в том, что 10 декабря 2021 года родительским контролем была проведена проверка санитарного состояния столовой и пищеблока. Наличие достаточного количества посуды и кухонного инвентаря на пищеблоке, маркировка.

В ходе проверки установлено:

В школе имеется достаточное количество необходимого оборудования и предметы материально-технического оснащения, достаточное количество посуды. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара выполнены из материалов, разрешенных органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке. При работе технологического оборудования исключена возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов. Для измельчения сырых и прошедших тепловую обработку пищевых продуктов, а также для сырых полуфабрикатов и кулинарных полуфабрикатов высокой степени готовности предусмотрено отдельное технологическое оборудование. Санитарная обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения и по окончании работы. Производственные столы в конце работы тщательно моются с применением моющих и дезинфицирующих средств, промываются горячей водой при температуре 40-50°C и насухо вытираются сухой чистой тканью. В целях предупреждения инфекционных заболеваний разделочный инвентарь закреплен за каждым цехом и имеет специальную маркировку.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. Соблюдать необходимые требования по организации питания.

С протоколом комиссии ознакомлена :  директор МОУ «Школа №2 р.п. Новые Бурасы» Шведова Е.В.

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1.  Емелина Т.М.
2.  Ильина С.С.

Протокол № 3
проверки организации горячего питания для обучающихся МОУ
«Школа №2 р.п. Новые Бурасы» в школьной столовой
комиссией родительского контроля

Дата проверки: 13.11.2021 г.

Время проверки: 12.00 час. (большая перемена 1-4 классы)

Цель проверки: Проверка сроков реализации и условий хранения готовой продукции и сырья.

Родительский контроль в составе:

Емелиной Т.М.

Ильиной И.С.

составили настоящий протокол в том, что 13 ноября 2021 года родительским контролем была проведена проверка реализации и условий хранения готовой продукции и сырья в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

Реализации и условий хранения готовой продукции и сырья в школьной столовой. Продукция питания изготавливается в таком количестве и такими партиями, чтобы ее реализация осуществлялась в сроки, установленные действующими санитарно-эпидемиологическими правилами (СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»). При реализации продукции питания в столовой используется чистая, сухая посуда и приборы. Раздаточный инвентарь - чистый, в достаточном количестве для каждого вида готовой продукции (блюда). Готовые первые и вторые блюда находятся на горячей плите не более 2 часов с момента изготовления. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. Соблюдать необходимые требования по организации питания.

С протоколом комиссии ознакомлена: Шведова Е.В. директор МОУ «Школа №2 р.п. Новые Бурасы» Шведова Е.В.

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1. Емелина Т.М. Емелина Т.М.
2. Ильина И.С. Ильина И.С.

Протокол № 2
проверки организации горячего питания для обучающихся МОУ
«Школа №2 р.п. Новые Бурасы» в школьной столовой
комиссией родительского контроля

Дата проверки: 18.10.2021 г.

Время проверки: 11.00 час. (большая перемена 9-11 классы)

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

Родительский контроль в составе:

Емелиной Т.М.

Ильиной И.С.


составили настоящий протокол в том, что 18 октября 2021 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. Проверено наличие необходимой информации на стенде столовой.
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 4 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. Соблюдать необходимые требования по организации питания.

С протоколом комиссии ознакомлена:  директор МОУ «Школа №2 р.п. Новые Бурасы» Шведова Е.В.

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1.  _____ Емелина Т.М.
2.  _____ Ильина И.С.

Протокол № 1
проверки организации горячего питания для обучающихся МОУ
«Школа №2 р.п. Новые Бурасы» в школьной столовой
комиссией родительского контроля

Дата проверки: 16.09.2021 г.

Время проверки: 11.20 час. (большая перемена 5- 8 классы)

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

Родительский контроль в составе:

Емелиной Т.М.

Ильиной И.С.

составили настоящий протокол в том, что 16 сентября 2021 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 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи бумажных полотенец, используют дез. средства.
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для 4 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.

С протоколом комиссии ознакомлена:  директор МОУ «Школа №2 р.п. Новые Бурасы» Шведова Е.В.

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1.  _____ Емелина Т.М.
2.  _____ Ильина С.С.