

Протокол №1

Присутствовало - 5 чел.

от 01.09.2021г

Повестка

Организация питания обучающихся

1.Выборы председателя и секретаря комиссии по контролю за организацией горячего питания обучающихся.

2.Изучение положения о порядке проведения мероприятий родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся.

3.Готовность столовой школы и пищеблока к питанию обучающихся в 2021-2022 учебном году.

Слушали:

1.Гребенюк М.А., которая предложила выбрать секретарем комиссии по контролю за организацией горячего питания обучающихся Калинину Л.А., учителя начальных классов, председателем комиссии по контролю за организацией горячего питания обучающихся Кашину О.Г., члена родительского комитета 2-а класса.

Решили

Выбрать председателем комиссии по контролю за организацией горячего питания обучающихся Кашину О.Г., члена родительского комитета 2-а класса, секретарем комиссии по контролю за организацией горячего питания обучающихся Калинину Л.А., учителя начальных классов.

2.Старикову Г.П., учителя начальных классов, которая ознакомила с положением о порядке проведения мероприятий родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся.

Решили

Руководствоваться положением о порядке проведения мероприятий родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся.

3.Организована проверка, в ходе которой установлено:

1.Столовая готова к организации питания обучающихся – столы для обучающихся расставлены в определенном порядке, имеются стулья по количеству обучающихся, санитарные требования соблюдены. Посуда для приема пищи чистая, не имеет сколов и трещин.

2. Пищеблок готов к приготовлению блюд и раздаче питания, имеется необходимое технологическое оборудование и кухонная посуда,

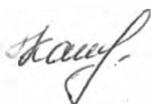
оборудование находится в исправном состоянии.

3. Режим питания школьников соответствует требованиям к организации питания. Обучающиеся первой смены обеспечиваются завтраком во вторую или третью перемены.

4. Для организации питания у персонала пищеблока имеются индивидуальные средства (одноразовые перчатки, маски, антисептические средства).

5. Имеется меню питания обучающихся.

Председатель



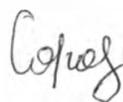
О.Г.Кашина

Секретарь



Л.А. Калинина

С протоколом ознакомлены



Протокол №2

Присутствовало - 3 чел.

от 09.09.2021г

Повестка

Организация питания обучающихся 1-4 классов

Цель проверки: организация горячего питания для обучающихся 1-4 классов, создание условий по недопущению распространения новой коронавирусной инфекции при посещении столовой.

Организована проверка, в ходе которой установлено:

1. В столовой организованы места для приёма пищи обучающимися – столы для обучающихся расставлены в определенном порядке, имеются стулья по количеству обучающихся, санитарные требования соблюдены. Рационально используется пространство для рассадки обучающихся.

2. Раковины находятся в исправном состоянии, моющие средства имеются в достаточном количестве.

3. Приготовленные блюда розданы своевременно.

4. Режим питания школьников соответствует требованиям к организации питания. Все обучающиеся успели покушать в рамках отведенного времени.

5. Для организации питания у персонала пищеблока имеются индивидуальные средства (одноразовые перчатки, маски, антисептические средства).

6. Имеется меню питания обучающихся, которое соответствует приготовленным блюдам.

7. В столовой имеются дозаторы с антисептическими средствами в исправном состоянии.

Однако, на нескольких столах блюда расставлены не по посадочным местам.

Председатель



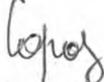
О.Г.Кашина

Секретарь



Л.А. Калинина

С протоколом ознакомлены



Протокол №3

Присутствовало - 4 чел.

от 23.09.2021г

Повестка

Организация питания обучающихся 3-4 классов

Цель проверки: организация горячего питания для обучающихся 3б, 4а, в классов горячим питанием (обедами)

Организована проверка, в ходе которой установлено:

1. В столовой организованы места для приёма пищи обучающимися – столы для обучающихся расставлены в определенном порядке, имеются стулья по количеству обучающихся, санитарные требования соблюдены. Рационально используется пространство для рассадки обучающихся, с соблюдением допустимой дистанции.
2. Раковины находятся в исправном состоянии, моющие средства имеются в достаточном количестве.
3. Приготовленные блюда розданы своевременно, в теплом виде.
4. Режим питания школьников соответствует требованиям к организации питания. Все обучающиеся успели покушать в рамках отведенного времени.
5. Для организации питания у персонала пищеблока имеются индивидуальные средства (одноразовые перчатки, маски, антисептические средства).
6. Имеется меню питания обучающихся, которое соответствует приготовленным блюдам.
7. В столовой имеются дозаторы с антисептическими средствами в исправном состоянии.

Однако, на нескольких столах блюда расставлены не по посадочным местам, количество ложек не соответствует количеству обучающихся на двух столах.

Председатель



О.Г.Кашина

Секретарь



Л.А. Калинина

С протоколом ознакомлены



Протокол №4

Присутствовало - 4 чел.

от 13.10.2021г

Повестка

Организация питания обучающихся 2б, 3а, 4б и 3б, 4а, в классов завтраками и обедами.

Проверено

1. Соответствие питания обучающихся заявленному меню.
2. Соблюдение температурного режима подаваемых блюд.
3. Соблюдение санитарных правил и норм.

Проверкой установлено:

1. На момент проверки установлено, что для обучающихся 2б, 3а, 4б (завтрак) столы накрыты за 15 минут до начала перемены, что повлияло на не соблюдение температуры готовых блюд и чая.

2. Меню не соответствовало заявленному у 3б, 4а, в классов (замена гарнира).

3. Не у всех работников ношение санитарной маски соответствовало правила её использования.

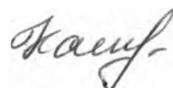
4. Не у всех обучающихся имелись стулья на момент начала питания.

Предложения:

Устранить замечания

1. Работникам столовой накрывать столы в строгом соответствии с расписанием обучающихся.
2. Строго следить утвержденному меню.
3. Не допускать нарушения санитарных правил и норм.
4. Работникам столовой следить за расстановкой мебели для обучающихся.

Председатель



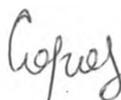
О.Г. Кашина

Секретарь



Л.А.Калинина

С протоколом ознакомлены



Протокол №5

Присутствовало - 4 чел.

от 10.11.2021г

Повестка

Общественная экспертиза питания обучающихся.

Соблюдение требований к организации питания обучающихся 1а,б,в,2а
2б,3а, 4а (завтраки)

Проверкой установлено

1. Качество приготовление подаваемых блюд – соответствует требованиям.
2. Соответствие меню – соответствует заявленному меню.
3. Соответствие объёма порции – соответствует требованиям.
4. Культура организации питания – соответствует
5. Соответствие графику приёма пищи – соответствует.

При проведении питания детей присутствует классный руководитель.

6. 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. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах.

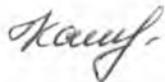
Однако,

На момент проверки были столы, которые не были протерты или протёрты некачественно.

Предложения

Своевременно и качественно производить уборку.

Председатель



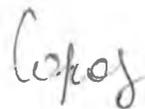
О.Г.Кашина

Секретарь



Л.А.Калинина

С протоколом ознакомлены



Протокол №6

Присутствовало - 4 чел.

от 22.11.2021г

Повестка

Цель проверки: соблюдение требований к организации питания обучающихся 3б,4а,4в (обеда), соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

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. Порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
4. Классные руководители обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук используется жидкое мыло. Сушат руки при помощи электросушилок, салфеток, используют дез. средства.
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для всех 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).

Однако, не все дети съедают предложенную порцию.

Предложения:

Классным руководителям доводить до сведения родителей детей, предложить родителям, проводить дома беседы о полезном правильном питании.

Председатель



О.Г.Кашина

Секретарь



Л.А.Калинина

С протоколом ознакомлены



Протокол №7

Присутствовало - 5 чел.

от 14.12.2021 г.

Повестка

Организация питания обучающихся 2 смены обедами(3б,4а,4в класс)

Проверкой установлено

1. Работниками столовой соблюдаются правила труда и техники безопасности.
2. Столы и места в зале закреплены за каждым классом, что сокращает продолжительность пребывания детей в столовой.
3. Все блюда теплые, имеют красивый вид и приятный запах.
4. Питание обучающихся организовано в соответствии с утвержденным меню.
5. Уборка столовой производится качественно.
6. Пищевые отходы хранятся в специально выделенном месте, закрываются крышками.

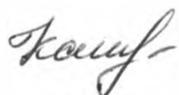
Однако,

1. Отсутствует утвержденное меню в установленном месте.
2. Отмечается единообразный подбор блюд.
3. Обучающиеся не всегда съедают обед в полном объеме.

Предложение

1. Устранить замечания
2. Провести анкетирование родителей обучающихся.

Председатель



О.Г.Кашина

Секретарь



Л.А.Калинина

С результатами ознакомлены



Протокол №12

Присутствовало - 3 чел.

от 20.05.2022г

Повестка

Организация питания обучающихся завтраками 1 смены.

Проверкой установлено:

1. Питание обучающихся соответствует утвержденному меню.
2. Созданы условия для соблюдения детьми правил личной гигиены(мытьё рук)
- 3.Классные руководители следят за соблюдением гигиенических требований.
- 4.Почти все обучающиеся съели свои порции.
- 5.Внешний вид помещения и сервировка столов соответствуют требованиям.
6. Все блюда поданы в теплом виде.

Однако,

- 1.На некоторых столах отсутствовали столовые приборы (ложки).
- 2.Не на всех обучающихся было накрыто.
- 3.На посуде (блюда) имеются незначительные сколы и трещины.

Предложения:

- 1.Исключить питание детей из посуды, которая имеет сколы и трещины.
- 2.Работникам столовой накрывать столы в строгом соответствии с количеством обучающихся.

Председатель



О.Г. Кашина

Секретарь



Л.А. Калинина

С протоколом ознакомлены

