

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение « Урейская ООШ»

Протокол №_1__

заседания Комиссии по контролю за организацией горячего питания обучающихся
от 30. 08. 2021г.

Присутствовали:

Бибаева Татьяна Викторовна – директор школы

Лебина Галина Владимировна– представитель родительской общественности

Петрова Наталья Викторовна - представитель родительской общественности

Попкова Нина Николаевна – ответственный организацию горячего питания

Ососкова Галина Никаноровна - ответственный организацию горячего питания

Повестка дня:

1. Определение контингента учащихся из социально незащищенных семей на обеспечение бесплатным питанием.

2. Рассмотреть и утвердить план мероприятий родительского контроля за организацией питания обучающихся.

По первому вопросу слушали Бибаеву Татьяну Викторовну, которая зачитала заявления от родителей из социально незащищенных семей на обеспечение бесплатным питанием.

Решение по первому вопросу :

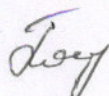
Направить директору школы на утверждение список учащихся из социально незащищенных семей .

По второму вопросу заслушали Ососкову Г.Н., которая предложила план мероприятий родительского контроля за организацией питания обучающихся.

Решение по второму вопросу:

Утвердить план мероприятий на 2021-2022 уч. год.

Секретарь:



/ Попкова Н.Н./

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение « Урейская ООШ»

Протокол № 2

заседания Комиссии по контролю за организацией горячего питания обучающихся
от 15.09.2021г.

Присутствовали:

Бибаева Татьяна Викторовна – директор школы

Лебина Галина Владимировна – представитель родительской общественности

Петрова Наталья Викторовна - представитель родительской общественности

Попкова Нина Николаевна – ответственный организацию горячего питания

Ососкова Галина Никаноровна - ответственный организацию горячего питания

Повестка дня:

1. Контроль качества и взвешивание готовых блюд.
2. Соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

По первому вопросу слушали Попкову Нину Николаевну, которая сообщила следующее: блюда готовятся по технологическим картам, согласно ежедневному меню, вкусовые качества достаточно высоки. Порции соответствуют возрастной потребности детей. Замечаний по приготовлению блюд нет.

Решение по первому вопросу :

Продолжить контроль за качеством приготовления пищи.

По второму вопросу заслушали Ососкову Г.Н, она выступила с отчетом проверки организации питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги, обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки.

В обеденном зале каждый стол накрыт для 2-х обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает.

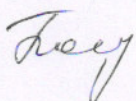
Все классные руководители сопровождают свои классы.

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

Решение по второму вопросу:

Предложить родителям, проводить дома беседы о полезном правильном питании.

Секретарь:



/ Попкова Н.Н./

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение « Урейская ООШ»

Протокол № 3

заседания Комиссии по контролю за организацией горячего питания обучающихся
от 15.10.2021г.

Присутствовали:

Бибеева Татьяна Викторовна – директор школы

Лебина Галина Владимировна – представитель родительской общественности

Петрова Наталья Викторовна - представитель родительской общественности

Попкова Нина Николаевна – ответственный организацию горячего питания

Осокова Галина Никаноровна - ответственный организацию горячего питания

Повестка дня:

1. Соответствие рациона питания утвержденному меню.

2. Соблюдение графика работы столовой.

По первому вопросу слушали Бибееву Татьяну Викторовну, которая зачитала утвержденное меню.

По второму вопросу заслушали Осокову Г.Н., которая ознакомила с графиком работы столовой.

Выводы: приготовленные блюда соответствуют утвержденному меню. Школьная столовая работает по составленному графику.

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

Лос
Мор
Пет
Осокова

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Урейская ООШ»

Протокол № 4

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

Дата проверки: 18.11.2021г.

Время проверки: 10.00 час. (большая перемена)

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

Родительский контроль в составе:

Бибаева Татьяна Викторовна – директор школы

Лебина Галина Владимировна – представитель родительской общественности

Петрова Наталья Викторовна - представитель родительской общественности

Попкова Нина Николаевна – ответственный за организацию горячего питания -

Ососкова Галина Никаноровна - ответственный за организацию горячего питания

составили настоящий протокол в том, что 7 декабря 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.

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

Татьяна Бибаева
Галина Лебина
Наталья Петрова
Галина Ососкова

Протокол №_5__

заседания Комиссии по контролю за организацией горячего питания обучающихся
от .07. 12. 2021г.

Присутствовали:

Бибаева Татьяна Викторовна – директор школы

Лебина Галина Владимировна – представитель родительской общественности

Петрова Наталья Викторовна - представитель родительской общественности

Попкова Нина Николаевна – ответственный организацию горячего питания

Ососкова Галина Никаноровна - ответственный организацию горячего питания

Повестка дня: 1. Отчет ответственного за питание школьников.

На заседании комиссии слушали ответственного за питание школьников – Ососкову Г.Н., которая рассказала об организации горячего питания в школьной столовой. В школе разработан пакет нормативных документов: издан приказ об организации питания. В приказе ответственным за организацию питания от администрации назначена Ососкова Г.Н., определен состав бракеражной комиссии; определены обязанности классных руководителей. Питание учащихся осуществляется в одну смену. За каждым классом закреплены столы. В школе составлен график дежурства классов и учителей по школе, в том числе по столовой. Раздача блюд начинается за 5 – 7 минут до звонка на перемену. Все классы приходят в столовую организованно, в сопровождении учителя. Столовая школы оснащена необходимым производственным оборудованием и посудой. В обеденном зале уютно и чисто. Санитарное состояние соответствует санитарным нормам. Документация в порядке. В столовой имеется стенд, где каждый участник образовательного процесса может найти информацию о ежедневном меню, плакаты о правильном питании и правилах поведения за столом. Ежедневно ведется бракеражный журнал. Медицинская книжка повара соответствуют требованиям нормативных документов.

Решили: принять к сведению прослушанную информацию.

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

Бибеева
Лебина
Петрова
Ососкова

Протокол №6

родительского контроля за организацией горячего питания

Дата проведения проверки: 13.01.2022г.

Инициативная группа, проводившая проверку:

Бибаева Татьяна Викторовна – директор школы
Лебина Галина Владимировна – представитель родительской общественности
Петрова Наталья Викторовна - представитель родительской общественности
Попкова Нина Николаевна – ответственный за организацию горячего питания
Осокова Галина Никаноровна - ответственный за организацию горячего питания

№	Вопрос	да	нет
1.	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	+	
2.	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей вместе?	+	
3.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	+	
4.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	+	
5.	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	+	
6.	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам бракеражной комиссии?		+
7.	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	+	
8.	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	+	
9.	Обнаружились ли в помещении для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?		+
10.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	+	
11.	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		+
12.	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?		+

Выводы: с целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

Татьяна Бибаева
Наталья Петрова
Осокова

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение « Урейская ООШ»

Протокол №7

родительского контроля за организацией горячего питания

Дата проведения проверки: 17.02.2022г.

Инициативная группа, проводившая проверку:

Бибаева Татьяна Викторовна – директор школы
Лебина Галина Владимировна – представитель родительской общественности
Петрова Наталья Викторовна - представитель родительской общественности
Попкова Нина Николаевна – ответственный за организацию горячего питания
Осокова Галина Никаноровна - ответственный за организацию горячего питания

№	Вопрос	да	нет
1.	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	+	
2.	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей вместе?	+	
3.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	+	
4.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	+	
5.	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	+	
6.	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам бракеражной комиссии?		+
7.	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	+	
8.	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	+	
9.	Обнаружились ли в помещении для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?		+
10.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	+	
11.	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		+
12.	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?		+

Выводы: сотрудники пищеблока соблюдают санитарно-гигиенические требования (внешний вид, перчатки, маски, головные уборы). Нарушений в зале столовой не выявлено. Столовые приборы чистые и целостные.

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

Лебина
Петрова
Осокова

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение « Урейская ООШ»

Протокол №8

родительского контроля за организацией горячего питания

Дата проведения проверки: 13.03.2022г.

Инициативная группа, проводившая проверку:

Бибаева Татьяна Викторовна – директор школы
 Лебина Галина Владимировна – представитель родительской общественности
 Петрова Наталья Викторовна - представитель родительской общественности
 Попкова Нина Николаевна – ответственный за организацию горячего питания
 Ососкова Галина Никаноровна - ответственный за организацию горячего питания

№	Вопрос	да	нет
1.	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	+	
2.	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей вместе?	+	
3.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	+	
4.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	+	
5.	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	+	
6.	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам бракеражной комиссии?		+
7.	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	+	
8.	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	+	
9.	Обнаружились ли в помещении для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?		+
10.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	+	
11.	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		+
12.	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?		+

Выводы: Замечаний в ходе проверки не выявлено. Работа школьной столовой признана удовлетворительной.

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

Ососкова
Лебина
Петрова

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение « Урейская ООШ»

Протокол №9

родительского контроля за организацией горячего питания

Дата проведения проверки: 20.04.2022г.

Инициативная группа, проводившая проверку:

Бибаева Татьяна Викторовна – директор школы
Лебина Галина Владимировна – представитель родительской общественности
Петрова Наталья Викторовна - представитель родительской общественности
Попкова Нина Николаевна – ответственный за организацию горячего питания
Ососкова Галина Никаноровна - ответственный за организацию горячего питания

№	Вопрос	да	нет
1.	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	+	
2.	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей вместе?	+	
3.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	+	
4.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	+	
5.	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	+	
6.	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам бракеражной комиссии?		+
7.	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	+	
8.	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	+	
9.	Обнаружились ли в помещении для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?		+
10.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	+	
11.	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		+
12.	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?		+

Выводы: Дети питаются по установленному графику питания, утвержденному директором ОУ. Блюда подаются теплыми с соблюдением нормы.

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

Лебина Галина Владимировна
Петрова Наталья Викторовна
Попкова Нина Николаевна
Ососкова Галина Никаноровна

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение « Урейская ООШ»

Протокол №10

родительского контроля за организацией горячего питания

Дата проведения проверки: 18.05.2022г.

Инициативная группа, проводившая проверку:

Бибаева Татьяна Викторовна – директор школы
Лебина Галина Владимировна – представитель родительской общественности
Петрова Наталья Викторовна - представитель родительской общественности
Попкова Нина Николаевна – ответственный за организацию горячего питания
Осокова Галина Никаноровна - ответственный за организацию горячего питания

№	Вопрос	да	нет
1.	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	+	
2.	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей вместе?	+	
3.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	+	
4.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	+	
5.	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	+	
6.	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам бракеражной комиссии?		+
7.	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	+	
8.	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	+	
9.	Обнаружились ли в помещении для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?		+
10.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	+	
11.	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		+
12.	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?		+

Выводы: Блюда подаются в соответствии с заявленным меню, посуда имеет надлежащий вид. Процесс мытья и замачивания посуды соответствует санитарным нормам.

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

Лебина
Петрова
Попкова
Осокова