

МОУ СОШ № 32

Протокол № 2

заседания членов комиссии общественного контроля по организации горячего питания для учащихся 1-11 классов

Дата проверки: 10.10.2024г.

Время проверки: 10-00 час.

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

Родительский контроль в составе:

1. Ивницкая Т.Н. – председатель комиссии.
2. Зимнухова Т.Ю. – мед. работник.
2. Кабирова В.М. – представитель родительской общественности.
3. Кучинская Т.В. – представитель родительской общественности.
5. Пидорич Е.С. – представитель родительской общественности.

В ходе проверки установлено:

Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся - обед нравится детям.

Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.

Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.

Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 5 раковин с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилок, используют дезинфицирующие средства.

В обеденном зале каждый стол накрыт для обучающихся только одного класса, в соответствии с графиком посещения школьной столовой, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает.

Все классные руководители сопровождают свои классы.

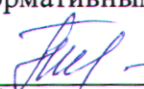
Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой (маски, перчатки, шапочки).

Регулярно проводится санитарная обработка поверхности обеденных столов и пола.

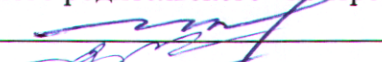

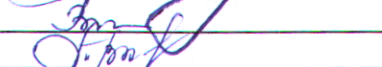
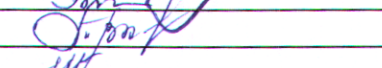

Выводы:

-В школьной столовой всё соответствует нормативным требованиям.

С протоколом комиссии ознакомлены:

Зав. производством Тимченко В.И. 

Члены общественного родительского контроля:

- 1.Ивницкая Т.Н. 
- 2.Зимнухова Т.Ю. 
- 3.Кабирова В.М. 
- 4.Кучинская Т.В. 
- 5.Пидорич Е.С. 

10.10.2024г.

Протокол

Родительского контроля за организацией горячего питания

Дата проведения проверки: 10.10.2024г.

Время проверки: 10-00 час.

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

Родительский контроль в составе:

1. Ивницкая Т.Н. – председатель комиссии.
2. Зимнухова Т.Ю. – мед.работник.
3. Кабирова В.М. – представитель родительской общественности.
4. Кучинская Т.В. - представитель родительской общественности.
5. Пидорич Е.С. – представитель родительской общественности.

Дегустация

№	Вопрос	Да	Нет
1	Наличия мыла для мытья рук	✓	
2	Наличия электрополотенец или бумажных полотенец.	✓	
3	Наличие и использование бактерицидных рециркуляторов.	✓	
4	Наличие графика уборки столовой.	✓	
5	Чистота обеденного зала (подоконники, батареи и т.д.)	✓	
6	Состоянии мебели в обеденном зале.	✓	
7	Чистота посуды	✓	
8	Наличие ежедневного меню соответствующего основному.	✓	
9	Температура накрытой еды.		
10	Мнение детей о вкусовых качествах еды.	✓	
11	Контрольное взвешивание, дегустация.	✓	
12	Санитарное состояние цехов и складских помещений.	✓	
13	Состояние санитарной одежды.	✓	
14	Соблюдение условий хранения продуктов.	✓	
15	Исправность технологического и холодильного оборудования	✓	

В ходе проверки установлено:

Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся - завтрак нравится детям.

Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.

Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.

Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 5 раковин с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилок, используют дезинфицирующие средства.

В обеденном зале каждый стол накрыт для обучающихся только одного класса, в соответствии с графиком посещения школьной столовой, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает.

Все классные руководители сопровождают свои классы.


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

Регулярно проводится санитарная обработка поверхности обеденных столов и пола.

Выводы:

-В школьной столовой всё соответствует нормативным требованиям.

С протоколом комиссии ознакомлены:

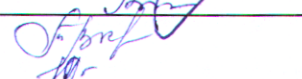
Зав. производством Тимченко В.И. 

Члены общественного родительского контроля:

1. Ивницкая Т.Н. 

2. Зимнухова Т.Ю. 

3. Кабирова В.М. 

4. Кучинская Т.В. 

5. Пидорич Е.С. 

10.10.2024.