

Протокол

Родительского контроля за организацией горячего питания

Дата проведения проверки: 19.03.2024г.

Время проверки: 09-00 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.	+	обедение
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.	71°	
10	Мнение детей о вкусовых качествах еды.		
11	Контрольное взвешивание, дегустация.	+	Нет
12	Санитарное состояние цехов и складских помещений.	+	
13	Состояние санитарной одежды.	+	обедение
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. _____

При
качестве
меню
обращают
внимание
с
дезинфицирующе
е
в
столовой
19.03.2024,
обов и пола.
обращают
внимание
с
дезинфицирующе
е
в
столовой
19.03.2024,
обов и пола.
обращают
внимание
с
дезинфицирующе
е
в
столовой
19.03.2024,
обов и пола.

Протокол № 6

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

Дата проверки: 19.03.2024г.

Время проверки: 09-00 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. _____

19.03.2024г.

19.03.2024г.