

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
Большехабыкская средняя общеобразовательная школа

Протокол 1

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

Дата проверки: 01.09.2022 г.

Время проверки: 8-30 час.

Цель проверки: проверка исправности технологического оборудования пищеблока

Родительский контроль в составе:

1. Можаяев А.В - ответственный за организацию питания.

2. Кузнецова И.В - председатель УС, представитель родительской общественности, 3 класс

3. Киселева О.Н. – социальный педагог

4. Соколова Н.М - представитель родительской общественности, 4 класс

составили настоящий протокол в том, что 1 сентября 2022 года родительским контролем была проведена проверка технологического оборудования в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Технологическое оборудование исправно.

ВЫВОДЫ: Комиссия установила, что технологическое оборудование в школьной столовой исправно и соответствует требованиям по ОТ и ТБ.

Председатель комиссии



/Кузнецова И.В /

Протокол 2

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

Дата проверки: 30.09.2022 г.

Время проверки: 10-00 час. (1 большая перемена)

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

Родительский контроль в составе:

1. Можаяев А.В - ответственный за организацию питания.
2. Кузнецова И.В - председатель УС, представитель родительской общественности, 1 класс
3. Киселева О.Н. – социальный педагог

составили настоящий протокол в том, что 30 сентября 2022 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

2. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, обед нравится детям.
3. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
4. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
5. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 3 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электрополотенец, но также имеется бумажное полотенце, используют дез. средства.
6. В обеденном зале каждый стол накрыт для 4-х обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает.
7. Все классные руководители сопровождают свои классы.
8. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, перчатки, чепцы).
9. Бесплатное питание организовано для всех обучающихся 1- 4 классов

ВЫВОДЫ: Комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. Оценка работы школьной столовой признана хорошей.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. Предложить родителям, проводить дома беседы о полезном правильном питании.

Председатель комиссии _____ /Кузнецова И.В /

Протокол 3

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

Дата проверки: 25.10.2022 г.

Время проверки: 10-00 час. (1 большая перемена)

Цель проверки: контроль за соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока
(наличие мед.книжки, опрятность внешнего вида, чистота одежды)

Родительский контроль в составе:

1. Можяев А.В - ответственный за организацию питания.

2. Кузнецова И.В - председатель УС, представитель родительской общественности, 3 класс

3. Соколова Н.М- представитель родительской общественности, 4 класс

составили настоящий протокол в том, что 25 октября 2022 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, перчатки, чепцы), медицинские книжки имеются, мед.осмотр пройден.
2. На кухне имеется мыло и антисептик для рук
3. Внешний вид работников опрятный, украшений нет.

ВЫВОДЫ: Комиссия установила, что работники столовой соблюдают гигиенические требования.

Председатель комиссии _____ /Кузнецова И.В /