

Протокол 1

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

Дата проверки: 20.09.2023г.

Время проверки: 09-30 час. – 10.00 час

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

Родительский контроль в составе:

1. Бадебкина И.Н. (мать обучающейся 3 – го класса)
2. Филипенкова Т.А. (мать обучающегося 5 – го класса)
3. Алексеева М.С. (мать обучающихся 6 и 9 классов)

составили настоящий протокол в том, что 20 сентября 2023 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.
4. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 2 раковины с жидким мылом.
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

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

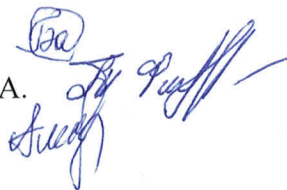
С протоколом комиссии ознакомлена, копию получила:

Ответственный за организацию питания  Зятикова С.Е.

20.09.2023г.

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1. Бадебкина И.Н.
2. Филипенкова Т.А.
3. Алексеева М.С.



МБОУ Заборьевская СШ Демидовского района Смоленской области

Чек-лист

по итогам родительского контроля по вопросу:

контроля гигиены и здоровья работников пищеблока

Дата проведения: 11.10.2023г.

№ п/п	Вопрос	Основание	Периодичность	Выполнено «да»/«нет»
1	Работники пищеблока обеспечены и используют средства индивидуальной защиты	Типовые нормы выдачи работникам СИЗ	Ежегодно по графику выдачи СИЗ	да
2	Работники оставляют в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду, обувь, головной убор, а также иные личные вещи	Пункт 3.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока	да
3	Работники хранят свои вещи отдельно от рабочей одежды			да
4	Персонал снимает рабочую одежду или надевает поверх нее халат, перед тем как посетить туалет		Периодически в течение рабочей смены работников пищеблока	да
5	Работники моют руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета			да
6	Персонал использует одноразовые перчатки в то время, когда порционирует блюда, готовит холодные закуски и салаты		В дни, когда готовят такие блюда	да
7	Медработник или иное назначенное лицо ежедневно: <ul style="list-style-type: none"> осматривает и опрашивает персонал на наличие заболеваний; заносит результаты осмотров в гигиенический журнал 		Пункт 2.22 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока
8	Список отмеченных в гигиеническом журнале работников соответствует числу работников	да		

	смены			
9	Работники привиты в соответствии с национальным календарем профилактических прививок, а также при решении санврача – по эпидемиологическим показаниям	<u>Пункт 2.21</u> СанПиН 2.3/2.4.3590-20	После того как истечет срок, который заведующий отдел на вакцинацию	да
10	Все работники пищеблока проходят:	<u>Пункт 2.22</u> СанПиН 2.3/2.4.3590-20	При трудоустройстве новых работников пищеблока	да
	– предварительный медосмотр – при трудоустройстве;		Ежегодно по графику	да
	– периодический медосмотр – ежегодно;			да
	– гигиеническую подготовку и аттестацию – ежегодно			

Родительский контроль в составе

1. Бадебкина И. Н. (мать обучающейся 4 класса)
2. Филиппенкова Т.А. . (мать обучающегося 6 класса)
3. Алексеева М.С. . (мать обучающихся 6 и 9 классов)

Бадебкина И.Н.
Филиппенкова Т.А.
Алексеева М.С.

С протоколом ознакомлен:

Директор:

Т.Г. Кузнецова

/Т.Г. Кузнецова

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Заборьевская средняя школа Демидовского района Смоленской области

Протокол 2

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

Время проверки: 16.11.2023 с 12 час. 00 мин. до 12 час. 30 мин.

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

Проверку провели: члены комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся:

1. Бадебкина И. Н. (мать обучающейся 4 класса)
2. Филиппенкова Т.А. . (мать обучающегося 6 класса)
3. Алексеева М.С. . (мать обучающихся 6 и 9 классов)

Составили настоящий протокол в том, что 16 ноября 2023 года родительским контролем было проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

При проведении проверки присутствовала: представитель образовательной организации ответственный за организацию питания Зятикова С.Е.

В ходе проведения проверки:

– выявлены нарушения: **Нарушений не выявлено**


– сформированы предложения:

Провести неделю «Здорового питания»


С актом проверки ознакомлен(а), копию акта получил(а):

Ответственный за организацию питания: 16.11.2023  Зятикова С.Е.

Родительский контроль в составе

1. Бадебкина И. Н. (мать обучающейся 4 класса) 
2. Филиппенкова Т.А. . (мать обучающегося 6 класса)
3. Алексеева М.С. . (мать обучающихся 6 и 9 классов)

с протоколом ознакомлены:

Бадебкина И. Н. 

Филиппенкова Т.А. 

Алексеева М.С. 

МБОУ Заборьевская СШ Демидовского района Смоленской области

Чек-лист

по итогам родительского контроля по вопросу:

контроль готовых блюд

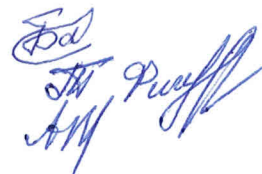
Дата проведения: 19.12.2023г.

№ п/п	Вопрос	Основание	Периодичность	Выполнено «да»/«нет»
1	Линия раздачи оснащена термометрами	<u>Пункт 5.1</u> СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В сроки, указанные в программе производственного контроля	да
2	Температура готовых блюд соответствует той, что указана в технологической карте	<u>Пункт 5.2</u> СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	да
3	Холодные блюда, кондитерские изделия и напитки размещаются на охлаждаемой витрине	<u>Подпункт 3.5.1</u> пункта 3.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В дни, в которые подают такие блюда	да
4	Назначенный работник пищеблока проводит отбор суточной пробы от каждой партии приготовленной пищевой продукции			да
5	При отборе суточной пробы ответственный работник выполняет требования к отбору суточной пробы (каждая проба помещается в обеззараженные и промаркированные емкости; холодные закуски, первые блюда, гарниры и	<u>Подпункт 8.1.10</u> пункта 8.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждая партия блюд	да

	напитки отбираются по 100 г, порционные блюда – целиком)			
6	Суточные пробы хранятся 48 часов в холодильнике при температуре от +2 °С до +6 °С			да
7	Готовые блюда реализуются в установленный срок (для участников турпоходов – не позже 2 часов с момента изготовления, в остальных случаях – не более 3 часов с момента размещения на раздаче)	Подпункт 3.5.1 пункта 3.5, подпункт 8.7.4 пункта 8.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20		да
8	Готовые блюда не замораживают, реализуют на следующий и в другие дни	Подпункты 3.5.4 и 3.5.6 пункта 3.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	да

Родительский контроль в составе

1. Бадебкина И. Н. (мать обучающейся 4 класса)
2. Филиппенкова Т.А. . (мать обучающегося 6 класса)
3. Алексеева М.С. . (мать обучающихся 6 и 9 классов)



С протоколом ознакомлен:

Директор:



/Т.Г. Кузнецова