

Муниципальное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа с.Нившера

Протокол № 1

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

Дата проверки: 02.10.2024 г.

Время проверки: 12.25. час.

Цель проверки:

- 1.Количество отходов
2. Выполнение санитарно- гигиенических норм детьми.
3. Опрос вкусовых предпочтений детей.

Родительский контроль в составе:

Ларукова Александра Николаевна

Ларукова Ирина Васильевна

Михайлова Надежда Алексеевна

Габова Нина Степановна

составили настоящий протокол в том, что 02.10.2024 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. По утвержденному меню на обед, количество отхода после обеда составило: 13% от выданных порций.
2. В умывальной имеется 4 крана с подогревом воды, мыло туалетное 4 штуки, 2 электросушилки. На столах имеются салфетки. Дети перед употреблением пищи моют руки, для некоторых требуется напоминание, за столом пользуются салфетками.
3. В результате проведенного опроса, можно делать вывод, что дети младшего и среднего звена не все предпочитают суп, но с удовольствием едят второе и кашу.

Рекомендации: Провести беседу с детьми об употреблении различных супов во время обеда.

Составлен график проведения рейдов родительского контроля на 2024-2025 учебный год.

С протоколом комиссии ознакомлена: *Антонина* Е.В.Пыстина

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

- 1.Ларукова Александра Николаевна *Ларукова*
- 2.Ларукова Ирина Васильевна *Ларукова*
- 3.Михайлова Надежда Алексеевна *Михайлова*
4. Габова Нина Степановна *Габова*

Муниципальное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа с.Нившера

Протокол №2

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

Дата проверки: 15.11.2024 г.

Время проверки: 11.20. час.

Цель проверки:

1. Дегустация блюд
2. Хранение суточных проб
3. Проверка документации: журнал учёта прихода и расхода скоропортящихся продуктов.

Родительский контроль в составе:

Ларукова Александра Николаевна

Ларукова Ирина Васильевна

Габова Нина Степановна

составили настоящий протокол в том, что 15.11.2024 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню. В обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объёмах блюд, количестве углеводов, белков и жиров. В дневном меню соблюдается технологическая карта приготовления блюд.
2. Проведена дегустация порций членами комиссии. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
3. Журнал учёта прихода и расхода скоропортящихся продуктов заполняется в соответствии ветеринарных справок.
4. В холодильнике хранятся суточные пробы готовых блюд после бракеража.
5. На столах имеются салфетки.

С протоколом комиссии ознакомлена:

Пыстина Е.В. Пыстина

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1. Ларукова Александра Николаевна Ларукова
2. Ларукова Ирина Васильевна Ларукова
3. Габова Нина Степановна Габова

Муниципальное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа с.Нившера

Протокол № 3

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

Дата проверки: 02.12.2024 г.

Время проверки: 11.30. час.

Цель проверки:

1. Дегустация блюд
2. Соответствие веса порций заданной норме, взвешивание блюд
3. Соблюдение детьми санитарно- гигиенических норм
4. Фотографирование работы родительского контроля для выкладывания в социальную сеть МОУ «СОШ» с. Нившера

Родительский контроль в составе:

Ларукова Александра Николаевна

Ларукова Ирина Васильевна

Михайлова Надежда Алексеевна

Габова Нина Степановна

составили настоящий протокол в том, что 02.12.2024 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню. В обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд, количестве углеводов, белков и жиров. В дневном меню соблюдается технологическая карта приготовления блюд.
2. Проведена дегустация порций членами комиссии. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
3. Проведено контрольное взвешивание членами комиссии порций. Порции соответствуют норме. Суп картофельный с горохом -0,240 гр, есть небольшое превышение, птица тушеная -0,120 гр., каша рисовая рассыпчатая -150 гр, напиток ягодный -0,200гр, хлеб-0,038гр.
4. Организация питания: у входа в столовую перед едой дети моют руки, некоторые после напоминания. Для мытья рук имеются раковины с мылом. Сушат руки при помощи электросушилок, используют дез. средства. На столах салфетки. Обучающимися соблюдаются гигиенические требования.
5. Проведено фотографирование работы комиссии родительского контроля для отчёта в соцсети ВК МОУ «СОШ» с Нившера

Рекомендации: Провести беседы классным руководителям с учащимися 7-10 классов по соблюдению санитарно- гигиенических норм.

С протоколом комиссии ознакомлена: Пыстина Е.В. Пыстина

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1. Ларукова Александра Николаевна Ларукова
2. Ларукова Ирина Васильевна Ларуков
3. Михайлова Надежда Алексеевна Михайлова
4. Габова Нина Степановна Габова

Муниципальное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа с.Нившера

Протокол № 4

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

Дата проверки: 28.01.2025 г.

Время проверки: 09.40. час.

Цель проверки:

1. Провести взвешивание отхода от выданной детям порций
2. Проверка бракеражного журнала готовых блюд.
2. Выполнение санитарно- гигиенических норм детьми и работниками.
3. Фотографирование для выкладывания в ВК МОУ «СОШ» с. Нившера

Родительский контроль в составе:

Ларукова Александра Николаевна

Ларукова Ирина Васильевна

Михайлова Надежда Алексеевна

Габова Нина Степановна

составили настоящий протокол в том, что 28.01.2025 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. По утвержденному меню на завтрак: Каша молочная вязкая из риса и пшеница, какао с молоком, чай с сахаром, хлеб с российским сыром количество отхода составило: 28 % от выданных порций, что входит в зону риска и требует рассмотрения.
2. Бракеражный журнал заполняется своевременно в соответствии с меню.
3. В умывальной имеется 4 крана с подогревом воды, мыло туалетное 4 штуки, 2 электросушилки. На столах имеются салфетки. Дети перед употреблением пищи моют руки, но для некоторых требуется напоминание, за столом пользуются салфетками.

Работники столовой выполняют санитарно- гигиенические требования.

Рекомендации: Пересмотреть наличие данной каши в меню.

С протоколом комиссии ознакомлена: Е.В.Пыстина *Пыстина*

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1. Ларукова Александра Николаевна *Ларукова*
2. Ларукова Ирина Васильевна *Ларукова*
3. Михайлова Надежда Алексеевна *Михайлова*
4. Габова Нина Степановна *Габова*