

Протокол № 1

проверки организации горячего питания для обучающихся школы-интерната
комиссией родительского контроля

Дата: 16.10.2024 г.

Время: 07.30 часов

Цель: 1. Проверка качества и количества приготовленных блюд в соответствии с утвержденным меню.

2. Соблюдение гигиенических требований работниками столовой, педагогами и обучающимися.

Родительский контроль в составе:

1. Челикиди А.Х., заместитель директора по ВР
2. Неграш Т.И., старшая медсестра
3. Колещатая Е.А., социальный педагог
4. Никонова Е.В., представитель Совета родителей
5. Дакалова З.Р., родитель

Составили настоящий протокол о том, что 16.10.2024 года родительским контролем была проведена проверка организации качества горячего питания в школьной столовой и соблюдения гигиенических требований.

Выводы: В ходе проверки установлено:

- Питание осуществляется на основании двухнедельного меню, утвержденного директором школы. В обеденном зале имеется ежедневное меню. Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике. Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой продукции».

- Блюда соответствуют утвержденному меню. По опросам учащихся, завтрак нравится им.

- Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. Отмечено, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям, порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.

- Сотрудники столовой, педагоги и обучающиеся соблюдают гигиенические требования.

Рекомендации:

1. С целью поддержания качества горячего питания обучающихся, постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.

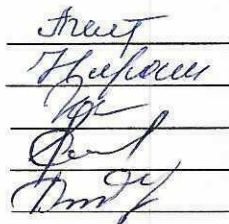
Челикиди А.Х.

Неграш Т.И.

Колещатая Е.А.

Никонова Е.В.

Дакалова З.Р.



Протокол № 2

проверки организации горячего питания для обучающихся школы-интерната
комиссией родительского контроля

Дата: 22.11.2024 г.

Время: 13.00 часов

Цель: 1. Проверка санитарного состояния пищеблока и обеденного зала.

2. Контроль над качеством приготовления пищи, соблюдение графика приема пищи.

Родительский контроль в составе:

1. Челикиди А.Х., заместитель директора по ВР
2. Неграш Т.И., старшая медсестра
3. Колещатая Е.А., социальный педагог
4. Никонова Е.В., представитель Совета родителей
5. Дакалова З.Р., родитель

Составили настоящий протокол о том, что 22.11.2024 года была проведена проверка санитарного состояния столовой и пищеблока, контроль над качеством приготовления пищи, соблюдение графика приема пищи.

В ходе проверки установлено, что материально-техническая база пищеблока находится в хорошем состоянии. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Документы качества продукции имеются. Технологическое оборудование промаркировано.

Обеденный зал эстетически оформлен, обеспечен достаточным количеством посадочных мест, уборка производится после каждого приема пищи. Обеденные столы моются горячей водой с добавлением моющих средств.

На пищеблоке чисто, столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПиНа. Мытье посуды осуществляется в посудомоечной машине. Кассеты для хранения столовых приборов чистые. Деформированной кухонной и столовой посуды нет. Уборочный инвентарь хранится в отдельном помещении. Сотрудники столовой в спецодежде.

Сопровождающие детей педагоги обращают внимание на мытье рук перед едой. Для мытья рук имеются 3 раковины с жидким мылом, электросушилка. Также рециркулятор и дезинфицирующие средства.

Качество приготовленных блюд хорошее, сбалансированное, согласно утвержденному 14-дневному меню, для двух возрастных категорий. Блюда, приготовленные на обед, были очень вкусные. Отпуск учащимся питания осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы.

Выводы и рекомендации комиссии:

1. Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала соответствует нормам СанПиНа.
2. Питание обучающихся осуществляется в соответствии с нормативными требованиями. Замечаний по проверке организации горячего питания в школьной столовой не выявлено.

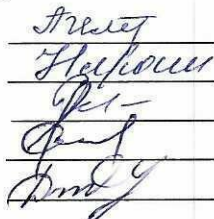
Челикиди А.Х.

Неграш Т.И.

Колещатая Е.А.

Никонова Е.В.

Дакалова З.Р.



Протокол № 3

по контролю над организацией горячего питания обучающихся школы-интерната комиссией родительского контроля

Дата: 19.12.2024 г.

Время: 18.00 часов

Цель: Проверка качества и количества приготовленных блюд в соответствии с утвержденным меню.

Родительский контроль в составе:

1. Челикиди А.Х., заместитель директора по ВР
2. Неграш Т.И., старшая медсестра
3. Колещатая Е.А., социальный педагог
4. Никонова Е.В., представитель Совета родителей
5. Дакалова З.Р., родитель

Составили настоящий протокол о том, что 19.12.2024 года родительским контролем была проведена проверка организации качества горячего питания в школьной столовой.

Выводы: В ходе проверки установлено, что горячее питание предоставляется всем обучающимся школы-интерната с 1 - 9 классы и организовано в соответствии с действующими нормами.

Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. Отмечено, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям, порции соответствуют меню и возрастной потребности детей. Температура блюд на раздаче и обеденном столе соответствует норме.

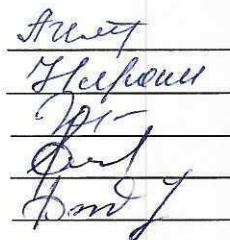
За каждым классом закреплено время посещения и место в обеденном зале.

Нарушений не выявлено.

Рекомендации:

1. С целью поддержания качества горячего питания обучающихся, постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.

Челикиди А.Х.
Неграш Т.И.
Колещатая Е.А.
Никонова Е.В.
Дакалова З.Р.



Протокол № 4

проверки организации горячего питания для обучающихся школы-интерната
комиссией родительского контроля

Дата: 23.01.2025 г.

Время: 12.30 часов

Цель: Выявление нарушений в предоставлении горячего питания обучающимся.

Родительский контроль в составе:

1. Челикиди А.Х., заместитель директора по ВР
2. Неграш Т.И., старшая медсестра
3. Колещатая Е.А., социальный педагог
4. Никонова Е.В., представитель Совета родителей
5. Дакалова З.Р., родитель

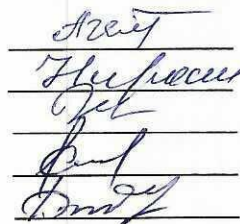
Составили настоящий протокол о том, родительским контролем была проведена проверка организации качества горячего питания в школьной столовой.

Выводы: В ходе проверки установлено:

- Документы по организации питания имеются в полном объеме.
- Меню предварительно было выставлено на школьный сайт.
- Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии предлагаемых блюд и кулинарных изделий. При взвешивании продуктов полученная масса соответствует норме, заявленной в меню.
- При дегустации члены комиссии отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки предлагаемых блюд соответствует предъявляемым требованиям. Порции соответствуют возрастным потребностям детей.
- Нарушений не выявлено.

Рекомендации: 1. Признать положительной работу по организации горячего питания обучающихся.

Челикиди А.Х.
Неграш Т.И.
Колещатая Е.А.
Никонова Е.В.
Дакалова З.Р.



Протокол № 5
проверки организации горячего питания для обучающихся школы-интерната
комиссией родительского контроля

Дата: 18.02.2025 г.

Время: 12.30 часов

Цель: Выявление нарушений в предоставлении горячего питания обучающимся и организация работы столовой.

Родительский контроль в составе:

1. Челикиди А.Х., заместитель директора по ВР
2. Неграш Т.И., старшая медсестра
3. Колещатая Е.А., социальный педагог
4. Никонова Е.В., представитель Совета родителей
5. Дакалова З.Р., родитель

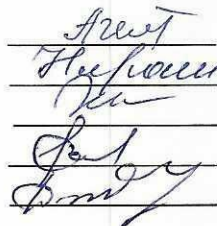
Составили настоящий протокол о том, что 18.02.2025 года родительским контролем была проведена проверка организации качества горячего питания в школьной столовой.

Выводы: В ходе проверки установлено:

1. Горячее питание предоставляется всем обучающимся школы с 1-9 классы.
2. Столы в обеденных залах чистые.
3. Санитарное состояние пищеблока и столовой хорошее.
4. Число посадочных мест достаточное.
5. График посещения столовой учащимися имеется (за каждым классом закреплено время посещения и место в столовой).
6. Сотрудниками столовой соблюдаются все санитарные нормы.
7. Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии с сопроводительными документами.
8. Пробы, закрытые крышками, хранятся в специальном холодильнике.
9. Ассортимент блюд разнообразен и соответствует меню.
10. Технология приготовления блюд соблюдается.
11. Продукты всегда свежие, согласно требованиям СанПиН.
12. Температурный режим в холодильниках поддерживается.
13. Вес готовой порции соответствует заявленному выходу в меню.

Рекомендации: В школе-интернате предоставление горячего питания школьникам с 1 по 9 классы организовано в соответствии с требованиями. Организация питания признана хорошей. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Челикиди А.Х.
Неграш Т.И.
Колещатая Е.А.
Никонова Е.В.
Дакалова З.Р.



Протокол № 6

проверки организации горячего питания для обучающихся школы-интерната
комиссией родительского контроля

Дата: 12.03.2025 г.

Время: 18.30 часов

Цель: Выявление нарушений в предоставлении горячего питания
обучающимся и организация работы пищеблока.

Родительский контроль в составе:

1. Челикиди А.Х., заместитель директора по ВР
2. Неграш Т.И., старшая медсестра
3. Колещатая Е.А., социальный педагог
4. Никонова Е.В., представитель Совета родителей
5. Дакалова З.Р., родитель

Составили настоящий протокол о том, что 12.03.2025 года
родительским контролем была проведена проверка организации качества
горячего питания в школьной столовой.

Выводы: В ходе проверки установлено:

В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием обучающихся
1- 9 классов.

На момент проверки детям предложено разнообразное меню,
способствующее оздоровлению учащихся, утвержденное директором.
Указаны сведения об объемах блюд и их название.

Комиссией установлено, что работниками пищеблока соблюдены
требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и
энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и
микроэлементах. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии
с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология
приготовления.

Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и
приборами.

Соблюдаются правила мытья и дезинфекции в соответствии с
требованиями санитарных правил.

Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи.
Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств,
используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для
чистой и использованной ветоши. Моющие и дезинфицирующие средства
хранят в таре и в специально отведенных местах, недоступных для учащихся,
отдельно от пищевых продуктов.

Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (куртка, брюки,
головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь).

К работе допущены лица, имеющие соответствующую
профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при