

Протокол №1
заседания комиссии родительского контроля за организацией питания
МОУ СОШ с.Репное
от _16.09.2022

Присутствовали:

_____Кравцова Н.Г., Попова С.Н., Кудинова О.Г., члены комиссии

РК _____

Комиссия провела проверку по следующим вопросам:

- 1.Соответствие заявленному меню
- 2.Наличие суточных проб
- 3.Санитарное состояние пищеблока, посуды и обеденного зала
- 4.Удовлетворенность детей приготовленными блюдами(выборочный опрос)
- 5.Солюдение детьми правил личной гигиены

В результате проверки выявлено следующее:

Меню вывешено на видном месте, соответствует приготовленным блюдам. Взвешенные порции также соответствуют нормам. Суточные пробы стоят в холодильнике, промаркированные. Баночки чистые. На пищеблоке чисто, жирного налета на оборудовании нет. Раковины чистые. Посуда промаркирована. Ножи висят на отведенных местах. Столы чистые. Две тарелки имели трещины, были заменены тут же в присутствии комиссии. Ложки находятся в сушилках металлических. Хлеб находится в специальном подвесном шкафу. Порезанный хлеб находится в специальных контейнерах с крышками. Режется непосредственно перед приемом пищи. В обеденном зале чисто. Столы протерты и обработаны дезраствором. Выполняет все работник по кухне.

Из беседы с учащимися 6 класса стало ясно, что дети довольны обедами, им нравится вся еда приготовляемая в столовой. Особое предпочтение отдают плову и щам. Любят куриные котлетки. Не очень любят рыбные котлеты.

В целом им все нравится.

Перед приемом пищи дети моют руки, классные руководители приносят бумажные полотенца и жидкое мыло.

После приема пищи ребята относят грязную посуду на мойку.

Выводы:

Нарушений в работе столовой комиссия не выявила.

Работу столовой признать удовлетворительной

Подписи членов комиссии

Протокол 2
заседания комиссии родительского контроля за организацией питания
МОУ СОШ с.Репное
от 19.10.2022

Присутствовали:

Присутствовали:

_____Кравцова Н.Г., Попова С.Н., Кудинова О.Г., члены комиссии

РК _____

Комиссия провела проверку по следующим вопросам:

1. Соответствие заявленному меню
2. Наличие суточных проб
3. Санитарное состояние пищеблока, посуды и обеденного зала
4. Удовлетворенность детей приготовленными блюдами (выборочный опрос)
5. Солюдение детьми правил личной гигиены

В результате проверки выявлено следующее:

Меню вывешено на видном месте, соответствует приготовленным блюдам. Взвешенные порции также соответствуют нормам. Суточные пробы стоят в холодильнике, промаркированные. Баночки чистые. На пищеблоке чисто, жирного налета на оборудовании нет. Раковины чистые. Посуда промаркирована. Ножи висят на отведенных местах. Столы чистые. Ложки находятся в сушилках металлических.

Хлеб находится в специальном подвесном шкафу. Порезанный хлеб находится в специальных контейнерах с крышками. Режется непосредственно перед приемом пищи.

В обеденном зале чисто. Столы протерты и обработаны дезраствором. Выполняет все работник по кухне.

Из беседы с учащимися 6 класса стало ясно, что дети довольны обедами, им нравится вся еда, приготовляемая в столовой. Особое предпочтение отдают плову и щам. Любят куриные котлетки. Не очень любят рыбные котлеты.

В целом им все нравится.

Перед приемом пищи дети моют руки, классные руководители приносят бумажные полотенца и жидкое мыло.

После приема пищи ребята относят грязную посуду на мойку.

Выводы:

Нарушений в работе столовой комиссия не выявила.

Работу столовой признать удовлетворительной

Подписи членов комиссии

Протокол 3
заседания комиссии родительского контроля за организацией питания
МОУ СОШ с.Репное
от 21.11.2022

Присутствовали:

Присутствовали:

_____Кравцова Н.Г., Попова С.Н., Кудинова О.Г., члены комиссии
РК _____

Комиссия провела проверку по следующим вопросам:

1. Соответствие заявленному меню
2. Наличие суточных проб
3. Санитарное состояние пищеблока, посуды и обеденного зала
4. Удовлетворенность детей приготовленными блюдами (выборочный опрос)
5. Солюдение детьми правил личной гигиены

В результате проверки выявлено следующее:

Меню вывешено на видном месте, соответствует приготовленным блюдам. Взвешенные порции также соответствуют нормам. Суточные пробы стоят в холодильнике, промаркированные. Баночки чистые.

На пищеблоке чисто, жирного налета на оборудовании нет. Раковины чистые. Посуда промаркирована. Ножи висят на отведенных местах. Ложки находятся в сушилках металлических. Хлеб находится в специальном подвесном шкафу. Порезанный хлеб находится в специальном контейнере с крышкой. Режется непосредственно перед приемом пищи.

В обеденном зале чисто.

Из беседы с учащимися 4 класса стало ясно, что дети довольны обедами, им нравится вся еда, приготовляемая в столовой.

Перед приемом пищи дети моют руки, классные руководители приносят бумажные полотенца и жидкое мыло.

Работники столовой соблюдают гигиенические требования.

Выводы:

Нарушений в работе столовой комиссия не выявила.

Работу столовой признать удовлетворительной

Подписи членов комиссии

Протокол 4
заседания комиссии родительского контроля за организацией питания
МОУ СОШ с.Репное
от 14.12.2022

Присутствовали:

Присутствовали:

_____Кравцова Н.Г., Попова С.Н., Кудинова О.Г., члены комиссии

РК _____

Комиссия провела проверку по следующим вопросам:

1. Соответствие заявленному меню
2. Наличие суточных проб
3. Санитарное состояние пищеблока, посуды и обеденного зала
4. Удовлетворенность детей приготовленными блюдами (выборочный опрос)
5. Соллюдение детьми правил личной гигиены

В результате проверки установлено следующее:

1. Школьная столовая имеет полный набор помещений и оборудования для организации питания детей с использованием сырья. Помещения оборудованы необходимым количеством технологического оборудования, на момент проверки оборудование исправно, используется частично.

Имеются контрольные весы для взвешивания блюд.

2. Предлагаемые блюда имеют приятный соответствующий цвет, запах. При дегустации комиссия отметила, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям. Процесс приготовления блюд организован в полном соответствии с технологической картой, в соответствии с меню, снимается ежедневная проба

3. В ходе проверки были проведены контрольное взвешивание и сняты пробы готовой продукции с целью органолептической оценки. Порции соответствуют норме

Выводы:

Нарушений в работе столовой комиссия не выявила.

Работу столовой признать удовлетворительной

Подписи членов комиссии

Протокол 5
заседания комиссии родительского контроля за организацией питания
МОУ СОШ с.Репное
от 16.01.2023
(2-е полугодие)

Присутствовали:

_____ Кравцова Н.Г., Попова С.Н., Кудинова О.Г., члены комиссии
РК _____

Комиссией было установлено:

Организовано усиленное питание обучающихся 1-4 классов.

Школьная столовая имеет полный набор помещений и оборудования для организации питания детей с использованием сырья. Помещения оборудованы необходимым количеством технологического оборудования, на момент проверки оборудование исправно, используется частично.

В ходе проверки были проведены контрольное взвешивание и сняты пробы готовой продукции с целью органолептической оценки. Порции соответствуют норме. Предлагаемые блюда имеют приятный соответствующий цвет, залах.

Для обеспечения питьевого режима детей в обеденном зале установлен фонтанчик с питьевой водой и стаканами.

Процесс приготовления блюд организован в полном соответствии с технологической картой, в соответствии с меню, снимается ежедневная проба. На момент проверки выставлены контрольные блюда.

Имеется сборник технологических карт, рецептур блюд кулинарных изделий для детского питания. В холодильнике хранятся суточные пробы готовых блюд после бракеража готовой продукции. Холодильные камеры в количестве исправны, оборудованы внешними датчиками температуры, функционируют, все холодильные камеры используются по назначению.

Фрукты хранятся в таре производителя на деревянных поддонах в коридоре, перед подачей детям, моются в цехе первичной обработки.

Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами.

При дегустации комиссия отметила, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.

Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.

Столы чисто вытерты, используется маркированная посуда для мытья столов и специальные разрешенные дез.средства для мытья столовой посуды, тарелки чистые, без сколов. Столы накрывают до начала перемены.

Санитарно-техническое состояние производственных помещений удовлетворительное, полы и оборудование чистые, бытовых насекомых нет. Мусор собирается и хранится в пластиковых контейнерах под крышкой, уборочный инвентарь промаркирован, хранится отдельно. Замечания по сбору и хранению мусора — нет. На момент проверки производится мойка столовой посуды.

Члены комиссии отметили, что в школьной столовой мебель не стандартная для столовых. Желательно приобретение специальных столов, стульев.

Была проверена документация (журнал бракеража, журнал здоровья, технологические карты, перспективное меню, журнал учета температурного режима), к ведению документации пищеблока претензий нет.

Журнал осмотра сотрудников на гнойничковые заболевания ведется.

При проверке были представлены сопроводительные документы сертификаты на продукцию.

В ходе проверки в пищеблоке нарушения не выявлены.

Работа в столовой организована на должном уровне, питание обучающихся осуществляется с учётом возрастных особенностей.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Предложить родителям проводить дома беседы о правильном питании.
Регулярно проводить среди детей и родителей разъяснительную работу о
необходимости горячего питания для детей в школе.

Подписи членов комиссии

Протокол 6
заседания комиссии родительского контроля за организацией питания
МОУ СОШ с.Репное
от 21.02.2023
(2-е полугодие)

Присутствовали:

_____ Кравцова Н.Г., Попова С.Н., Кудинова О.Г., члены комиссии
РК _____

Родители осуществляли проверку по следующим показателям:

- реализация блюд соответственно утвержденному меню;
- температура подачи реализуемых блюд соответствует СанПин;
- санитарно-техническое содержание обеденного зала, столовой посуды,
- наличие мыла, сушилок для рук и полотенец соответствует СанПин;
- соблюдение обучающимися правила личной гигиены;
- наличие у работников столовой санитарной одежды, масок, перчаток;
- состояние одежды в соответствии с СанПин;
- наличие дневных проб реализуемых блюд.

Родители присутствовали при раздаче готовых блюд.

С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Запрещенные продукты в питании обучающихся не употребляются. При проведении питания детей обязательным является присутствие классного руководителя.

По итогам контроля родители отметили, что организация питания в школе на хорошем уровне. Раздача готовых блюд осуществляется своевременно согласно графику выдачи пищи и в полном объеме, оценили санитарное состояние помещений. Родители поблагодарили работников пищеблока за вкусные блюда ежедневно приготавливаемые для их детей.

Подписи членов комиссии

Протокол 7
заседания комиссии родительского контроля за организацией питания
МОУ СОШ с.Репное
от 17.03.2023
(2-е полугодие)

Присутствовали:

_____Кравцова Н.Г., Попова С.Н., Кудинова О.Г., члены комиссии

РК _____

Комиссия провела проверку по следующим вопросам:

1. Соответствие заявленному меню
2. Наличие суточных проб
3. Санитарное состояние пищеблока, посуды и обеденного зала
4. Удовлетворенность детей приготовленными блюдами (выборочный опрос)
5. Солюдение детьми правил личной гигиены

В результате проверки установлено следующее:

1. Школьная столовая имеет полный набор помещений и оборудования для организации питания детей с использованием сырья. Помещения оборудованы необходимым количеством технологического оборудования, на момент проверки оборудование исправно, используется частично.

Имеются контрольные весы для взвешивания блюд.

2. Предлагаемые блюда имеют приятный соответствующий цвет, запах. При дегустации комиссия отметила, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям. Процесс приготовления блюд организован в полном соответствии с технологической картой, в соответствии с меню, снимается ежедневная проба

3. В ходе проверки были проведены контрольное взвешивание и сняты пробы готовой продукции с целью органолептической оценки. Порции соответствуют норме

Выводы:

Нарушений в работе столовой комиссия не выявила.

Работу столовой признать удовлетворительной

Подписи членов комиссии

Протокол 8
заседания комиссии родительского контроля за организацией питания
МОУ СОШ с.Репное
от 11.04.2023
(2-е полугодие)

Присутствовали:

_____Кравцова Н.Г., Попова С.Н., Кудинова О.Г., члены комиссии

РК _____

Комиссия провела проверку по следующим вопросам:

1. Соответствие заявленному меню
2. Наличие суточных проб
3. Санитарное состояние пищеблока, посуды и обеденного зала
4. Удовлетворенность детей приготовленными блюдами (выборочный опрос)
5. Солюдение детьми правил личной гигиены

В результате проверки установлено следующее:

1. Школьная столовая имеет полный набор помещений и оборудования для организации питания детей с использованием сырья. Помещения оборудованы необходимым количеством технологического оборудования, на момент проверки оборудование исправно, используется частично.

Имеются контрольные весы для взвешивания блюд.

Складское помещение соответствует требованиям САНпин

2. Предлагаемые блюда имеют приятный соответствующий цвет, запах. При дегустации комиссия отметила, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям. Процесс приготовления блюд организован в полном соответствии с технологической картой, в соответствии с меню, снимается ежедневная проба

3. В ходе проверки были проведены контрольное взвешивание и сняты пробы готовой продукции с целью органолептической оценки. Порции соответствуют норме

Выводы:

Нарушений в работе столовой комиссия не выявила.

Работу столовой признать удовлетворительной

Подписи членов комиссии

Протокол 9
заседания комиссии родительского контроля за организацией питания
МОУ СОШ с.Репное
от 16.05.2023
(2-е полугодие)

Присутствовали:

_____ Кравцова Н.Г., Попова С.Н., Кудинова О.Г., члены комиссии

РК _____

Комиссия провела проверку по следующим вопросам:

1. Соответствие заявленному меню
2. Наличие суточных проб
3. Санитарное состояние пищеблока, посуды и обеденного зала
4. Удовлетворенность детей приготовленными блюдами (выборочный опрос)
5. Служение детьми правил личной гигиены

В результате проверки установлено следующее:

1. Школьная столовая имеет полный набор помещений и оборудования для организации питания детей с использованием сырья. Помещения оборудованы необходимым количеством технологического оборудования, на момент проверки оборудование исправно, используется частично.

Имеются контрольные весы для взвешивания блюд.

Складское помещение соответствует требованиям САНпин

2. Предлагаемые блюда имеют приятный соответствующий цвет, запах. При дегустации комиссия отметила, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям. Процесс приготовления блюд организован в полном соответствии с технологической картой, в соответствии с меню, снимается ежедневная проба

3. В ходе проверки были проведены контрольное взвешивание и сняты пробы готовой продукции с целью органолептической оценки. Порции соответствуют норме

Выводы:

Нарушений в работе столовой комиссия не выявила.

Работу столовой признать удовлетворительной

Предложения: В каникулярное время провести косметический ремонт кухонного помещения и приобрести шкаф для сушки посуды.

Подписи членов комиссии
