

Муниципальное бюджетное образовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №110»

Общественный контроль питания учащихся



2024 – 2025 уч. год



Муниципальное бюджетное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №110»

Протокол № 1
проверки организации в школьной столовой горячего питания для
обучающихся школы
комиссией родительского контроля

Дата проверки: 13.09 2024г.

Время проверки: 08.40

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

Родительский контроль в составе комиссии:

1. Алимбаева Т.В.-заместитель директора по ВР.
2. Иванова Л.А.-социальный педагог
3. Пивоварова Т.Н.- школьная медицинская сестра
4. Усольцева М.Ю.-член родительского комитета 7 «А»
5. Татарникова М.В.-член родительского комитета 2 «А»

составили настоящий протокол в том, что 13.09.24- 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 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилок и бумажных полотенец, используют дезинфицирующие средства.
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для шестерых обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает.
6. Все классные руководители сопровождают свои классы.
7. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (перчатки, чепцы).

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

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

Замечаний в ходе проверки нет.

Члены комиссии родительского контроля с протоколами ознакомлены:

Алимбаева Т.В. _____
Иванова Л.А. _____
Пивоварова Т.Н. _____
Усольцева М.Ю. _____
Татарникова М.В. _____



Муниципальное бюджетное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №110»

Протокол № 2
проверки организации в школьной столовой горячего питания для
обучающихся школы
комиссией родительского контроля

Дата проверки: 11.10 2024г.

Время проверки: 11.30 - 12.10

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

Родительский контроль в составе комиссии:

1. Алимбаева Т.В.-заместитель директора по ВР.
2. Иванова Л.А.-социальный педагог
3. Пивоварова Т.Н.- школьная медицинская сестра
4. Космынина С.А.-член родительского комитета 10«А»
5. Татарникова М.В.-член родительского комитета 2 «А»

составили настоящий протокол в том, что 11.10.24 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 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилок и бумажных полотенец, используют дезинфицирующие средства.
5. Был осуществлен контроль ведения документации по дегустации готовых блюд (журнал бракеража готовой продукции), записи в журнал вносятся регулярно, результаты органолептической оценки блюд утверждены подписью члена бракеражной комиссии.
6. Все классные руководители сопровождают свои классы.

7. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (перчатки, чепцы).
8. Количество отходов минимальное.

Выводы:

Комиссия установила, что школьная столовая соответствует всем требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. К каждому меню разработаны технологические карты. Заведующий столовой следит за организацией питания в школе, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи. Комиссией родительского контроля дана положительная оценка работы школьной столовой. Претензий и замечаний со стороны членов комиссии нет.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

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

Замечаний в ходе проверки нет.

Члены комиссии родительского контроля с протоколами ознакомлены:

Алимбаева Т.В. _____
Иванова Л.А. _____
Пивоварова Т.Н. _____
Космынина С.А. _____
Татарникова М.В. _____



Муниципальное бюджетное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №110»

Протокол № 3
проверки организации в школьной столовой горячего питания для
обучающихся школы
комиссией родительского контроля

Дата проверки: 13.11 2024г.

Время проверки: 08.40

Цель проверки: проверка организации питания для льготных категорий обучающихся; культура обслуживания; санитарное состояние обеденного зала; Соблюдение норм санитарно-эпидемиологических требований к организации питания учащихся в образовательных учреждениях.

Родительский контроль в составе комиссии:

1. Алимбаева Т.В.-заместитель директора по ВР.
2. Иванова Л.А.-социальный педагог
3. Пивоварова Т.Н.- школьная медицинская сестра
4. Усольцева М.Ю.-член родительского комитета 7 «А»
5. Татарникова М.В.-член родительского комитета 2 «А»

составили настоящий протокол в том, что 13.11.2024 года родительским контролем была проведена проверка организации питания для льготных категорий обучающихся, культуры обслуживания, санитарное состояние зала и соблюдение норм санитарно-эпидемиологических требований к организации питания учащихся в образовательных учреждениях.

В ходе проверки установлено:

1. На начало учебного года изданы приказы «Об организации питания», «О создании бракеражной комиссии», «О создании комиссии по контролю за организацией и качеством питания».
2. Изданы приказы об организации питания льготных категорий учащихся.
3. Питание осуществляется в соответствии с Графиком питания, который соответствует режиму работы школы.
4. За каждым классом в обеденном зале закреплены посадочные места. Учащиеся посещают столовую в сопровождении классных руководителей.
5. Организация питания осуществляется по предварительной заявке.
6. На стенде расположена информация о поставщике услуг ООО «Юмал».
7. Состояние столов: чисто, протираются после каждого приема пищи. Столовые приборы соответствуют блюдам по меню. Посуда не имеет сколов, трещин, чистая, сухая.

8. Питание совпадает с меню, которое размещено на информационном стенде в столовой.

Замечаний в ходе проверки нет.

Члены комиссии родительского контроля с протоколами ознакомлены:

Алимбаева Т.В. _____
Иванова Л.А. _____
Пивоварова Т.Н. _____
Усольцева М.Ю. _____
Татарникова М.В. _____



Муниципальное бюджетное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №110»

Протокол № 4
проверки организации в школьной столовой горячего питания для
обучающихся школы
комиссией родительского контроля

Дата проверки: 13.12 2024г.

Время проверки: 08.40

Цель проверки: культура обслуживания; санитарное состояние обеденного зала; Соблюдение норм санитарно-эпидемиологических требований к организации питания учащихся в образовательных учреждениях.

Родительский контроль в составе комиссии:

1. Алимбаева Т.В.-заместитель директора по ВР.
2. Иванова Л.А.-социальный педагог
3. Пивоварова Т.Н.- школьная медицинская сестра
4. Усольцева М.Ю.-член родительского комитета 7 «А»
5. Космынина С.А. 10«А»

составили настоящий протокол в том, что 13.12.2024 года родительским контролем была проведена проверка организации питания на основании плана мероприятий по родительскому контролю за организацией питания в МБОУ «СОШ № 110». Была проведена проверка помещений для приема пищи.

В ходе проверки установлено:

1. При входе осуществляется обработка рук дез. средствами. Мыло есть, есть электро-полотенце и бумажные полотенца.
2. Столы в обеденном зале чистые, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное.
3. Состояние столовой мебели находится в удовлетворительном состоянии, число посадочных мест соответствует количеству учащихся, питающихся по графику.
4. Висит график посещения столовой учащимися, за каждым классом закреплено время посещения столовой; потоки разведены по времени в соответствии с новыми СанПиНами, сотрудниками столовой соблюдаются все санитарные нормы.
5. Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии блюд. Все порции соответствуют норме.

6. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы и следят за поведением в столовой.
7. Питание совпадает с меню, которое размещено на информационном стенде в столовой.
8. Количество отходов после приема пищи минимальное.

Замечаний в ходе проверки нет.

Выводы:

Комиссия установила, что школьная столовая соответствует всем требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. Комиссией родительского контроля дана положительная оценка работы школьной столовой. Претензий и замечаний со стороны членов комиссии нет.

Члены комиссии родительского контроля с протоколами ознакомлены:

Алимбаева Т.В. _____
Иванова Л.А. _____
Пивоварова Т.Н. _____
Усольцева М.Ю. _____
Космынина С.А. _____



Муниципальное бюджетное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №110»

Протокол № 5

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

Дата проверки: 16.01 2025г.

Время проверки: 08.40

Цель проверки: Контроль, за качеством сырой и готовой продукции (бракераж). Санитарное состояние пищеблока. Контроль готового блюда.

Родительский контроль в составе комиссии:

1. Алимбаева Т.В.-заместитель директора по ВР.
2. Иванова Л.А.-социальный педагог
- 3.Пивоварова Т.Н.- школьная медицинская сестра
4. Егорова Н.М.-член родительского комитета 6 «А»
5. Татарникова М.В.-член родительского комитета 7 «А»

составили настоящий протокол в том, что 16.01.25 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:



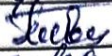

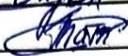
1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, обед нравится детям.
2. Медицинским работником, ответственным за питание , ежедневно производится бракераж готовой продукции. Все данные заносятся в журнал бракеража готовой продукции. Суточные пробы отбираются и хранятся в соответствии с СанПин. Правильность хранения суточных проб не нарушена. График приема пищи соблюдается.
3. Имеется десятидневное меню, размещенное на стенде.
4. Санитарное состояние пищеблока: столы чистые (после каждого приема пищи производится уборка, столы протираются дезинфицирующим средством).
5. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (перчатки, чепцы)
6. Столовые приборы соответствуют блюдам по меню. Посуда не имеет сколов, трещин, чистая, сухая.

Выводы проверки:

Созданы условия для организации питания обучающихся. Бракеражная комиссия работают согласно установленным локальным актам. Состояние пищеблока удовлетворительное.

Замечаний в ходе проверки нет.

Члены комиссии родительского контроля с протоколами ознакомлены:

Алимбаева Т.В.  _____
Иванова Л.А.  _____
Пивоварова Т.Н.  _____
Егорова Н.М.  _____
Татарникова М.В.  _____



Муниципальное бюджетное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №110»

Протокол № 6

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

Дата проверки: 13.02 2025г.

Время проверки: 08.50 – 09.45

Цель проверки: Контроль, за качеством сырой и готовой продукции (бракераж). Санитарное состояние пищеблока. Контроль готового блюда.

Родительский контроль в составе комиссии:

1. Алимбаева Т.В.-заместитель директора по ВР.
2. Иванова Л.А.-социальный педагог
3. Пивоварова Т.Н.- школьная медицинская сестра
4. Венцель Т.М.-член родительского комитета 3 «Б»
5. Гамалина С.Г.-член родительского комитета 9«В»

составили настоящий протокол в том, что 13.02.2025 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся завтрак нравится детям.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации члены комиссии отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям, температурный режим пищи соответствует нормам.
3. Члены комиссии отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
4. Отпуск учащимся питания в столовой осуществляется организованно по классам в соответствии с графиком приема пищи, утвержденного директором школы.
5. Посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы.
6. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой (перчатки, чепцы).

Выводы проверки:

Питание осуществляется в соответствии с нормативными требованиями. Администрацией школы организован административно-общественный контроль за организацией питания, качеством приготовления пищи, закладкой продуктов, выходом готовой продукции, за соблюдением санитарно-гигиенических норм приготовления блюд, за посещаемостью учащимися столовой в соответствии с установленным графиком питания. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Рекомендации:

1. С целью улучшения качества горячего питания обучающихся, регулярно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.
2. Предложить родителям проводить дома беседы о полезном правильном питании.

Члены комиссии родительского контроля с протоколами ознакомлены:

Алимбаева Т.В. _____
Иванова Л.А. _____
Пивоварова Т.Н. _____
Венцель Т.М. _____
Гамалина С.Г. _____



Муниципальное бюджетное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №110»

Протокол № 7
проверки организации в школьной столовой горячего питания для
обучающихся школы
комиссией родительского контроля

Дата проверки: 13.03 2025г.

Время проверки: 09.45 - 10.40

Цель проверки: Контроль, за качеством сырой и готовой продукции (бракераж). Санитарное состояние пищеблока. Контроль готового блюда.

Родительский контроль в составе комиссии:

1. Алимбаева Т.В.-заместитель директора по ВР.

2. Иванова Л.А.-социальный педагог

3.Пивоварова Т.Н.- школьная медицинская сестра

4. Михеева А.О.-член родительского комитета 4 «А»

5. Космынина С.А.-член родительского комитета 10 «А»

составили настоящий протокол в том, что 13.03.2025 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1	Технологическое и холодильное оборудование – исправно/не исправно	исправно
2	Нарушений на пищеблоке - выявлено/не выявлено.	не выявлено
3	Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) – соблюдается/не соблюдается	соблюдается
4	Нарушений в зале столовой - выявлено/не выявлено	не выявлено
5	Чистота и целостность столовых приборов - соответствует/не соответствует норме	соответствует
6	Меню - соответствует/не соответствует примерному меню.	соответствует
7	Вкусовые качества блюд - соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям	соответствует
8	Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается	– соблюдается
9	Качество питания – много блюд осталось не тронутым /съели более половины / съели всё.	съели все
10	Суточная проба - имеется/не имеется (срок хранения 48 часов)	имеется
11	Бракеражный журнал готовой продукции - имеется/не имеется	имеется
12	Классные руководители – сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.	сопровожают

13	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи – да/нет	да
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены – да/ нет	да

Контрольное взвешивание готовой продукции

- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют объёмам, заявленным в меню.
- Вкусовые качества блюд соответствуют предъявленным требованиям. Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.
- классные руководители следят за организованным питанием учащихся.

Выводы проверки:

- Комиссия признала работу столовой и организацию горячего питания школьников с 1-го по 11-й класс удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Рекомендации:

Продолжить работу в таком же режиме.

Члены комиссии родительского контроля с протоколами ознакомлены:

Алимбаева Т.В. _____
 Иванова Л.А. _____
 Пивоварова Т.Н. _____
 Михеева А.О. _____
 Космынина С.А. _____

