

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

«Урейская основная общеобразовательная школа»

Протокол 1

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

Дата проверки: 15.10.2020 г.

Время проверки: 10-10 час. (1 большая перемена)

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

Родительский контроль в составе:

1. Попкова Нина Николаевна- ответственный за организацию питания
 2. Лебина Галина Владимировна- представитель родительской общественности, 3 класс
 3. Петрова Наталья Викторовна- представитель родительской общественности, 5 класс
- составили настоящий протокол в том, что 15 октября 2020 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 имеется раковина с жидким мылом, используются дезинфицирующие средства.
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для 2-х 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. (маски, перчатки, чепцы).

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Предложить родителям проведение бесед со своими детьми о полезном и правильном питании.

С протоколом комиссии ознакомлена :

Повар Лукина О.А. *Лукина*

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1. Попкова Нина Николаевна *Попкова*
2. Лебина Галина Владимировна *Лебина*
3. Петрова Наталья Викторовна *Петрова*

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

«Урейская основная общеобразовательная школа»

Протокол 2

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

Дата проверки: 15.12.2020 г.

Время проверки: 10-10 час. (1 большая перемена)

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

Родительский контроль в составе:

1. Попкова Нина Николаевна- ответственный за организацию питания

2. Лебина Галина Владимировна- представитель родительской общественности, 3 класс

3. Петрова Наталья Викторовна- представитель родительской общественности, 5 класс

составили настоящий протокол в том, что 15 декабря 2020 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

№	Вопрос	да	нет
1.	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	+	
2.	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей вместе ?	+	
3.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты ?	+	
4.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии ?	+	
5.	От всех ли партий приготовления блюд снимается бракераж ?	+	
6.	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам бракеражной комиссии ?		+
7.	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи ?	+	
8.	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии ?	+	
9.	Обнаружились ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности ?		+
10.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены ?	+	
11.	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены ?		+
12.	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи ?		+

Выводы:

В школе осуществляется бесплатное горячее питание для обучающихся 1-4 классов. Утвержден директором школы график дежурства учителей в столовой, график питания учащихся, создан приказ о бракеражной комиссии.

Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи.

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

С протоколом комиссии ознакомлена :

Повар *Лукина* Лукина О.А.

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1. Попкова Нина Николаевна *Попкова*
2. Лебина Галина Владимировна *Лебина*
3. Петрова Наталья Викторовна *Петрова*

4. В МБОУ «Урейская ООШ» в полном объеме соблюдаются СанПиН 2.4.5.2409-08
а) имеется утвержденное ежедневное меню (в обеденном зале) с указанием сведений об объеме, стоимости блюд;

б) систематически ведется:

- журнал здоровья;

- журнал бракеража готовой кулинарной продукции.

5. Систематически осуществляется пополнение школьного сайта в разделе «Горячее питание»

Проверка показала: все установленные требования по организации и качеству питания выполняются. Грубых нарушений не выявлено. Документы имеются в полном объеме и заполняются своевременно. В обеденном зале чисто, мебель и пол обрабатываются дезинфицирующими средствами. Работники столовой имеют чистый, опрятный вид, работают в чепцах, масках и перчатках.

Рекомендации:

1. Продолжить контроль за организацией и качеством питания обучающихся 1-4 классов. Обратить внимание на соблюдение санитарных требований для предотвращения распространения новой коронавирусной инфекции.
2. Результаты проверки размещать на официальном сайте школы.
3. Привлекать родительскую общественность к контролю за организацией и качеством питания.

Директор школы



Т.В.Бибаева

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Урейская основная общеобразовательная школа»

Справка

от 18.11.2020г.

«О результатах проверки по организации горячего питания
для обучающихся 1-4 классов»

Одной из основных задач образовательного учреждения является сохранение и укрепление здоровья обучающихся. В соответствии с планом внутришкольного контроля с 16.11.2020г. по 18.11.2020г. в школе проводилась проверка на предмет контроля организации горячего питания для обучающихся 1-4 классов в составе утвержденной приказом комиссии:

Бибаева Т.В. – директор школы

Ососкова Г.Н. - ответственная за питание

Попкова Н.Н.. – председатель профкома

Цель проверки: организация горячего питания для обучающихся 1-4 классов, создание условий по недопущению распространения новой коронавирусной инфекции при посещении столовой.

В ходе проверки комиссией установлено:

1. Сформирована нормативно-правовая база, регламентирующая организацию питания.

В наличие имеются локальные акты школы об организации горячего питания:

- «Об организации питания обучающихся 1-4 классов в 2020-2021 учебном году»;
- «О назначении ответственных за организацию питания обучающихся»;
- Положение об организации горячего питания ;
- Положение о родительском контроле по организации горячего питания обучающихся.

2. Созданы следующие условия для организации питания в МБОУ « Урейская ООШ»:

а) в школе имеется пищеблок, столовый зал и подсобные помещения, позволяющие осуществлять приготовление безопасной и сохраняющей пищевую ценность кулинарной продукции и ее реализацию; осуществлять питание обучающихся.

б) в наличие технологическое оборудование исправно, в пищеблоке соблюдаются санитарно-эпидемиологических требования к оборудованию: кухонному инвентарю, посуде и тарелкам (в двух экземплярах), маркировка, организация поверки весов;

в) в столовой осуществляется сбор отходов;

г) санитарное состояние пищеблока и обеденного зала удовлетворительное, в наличие достаточное количество моющих и дезинфицирующих средств,

д) систематически проводятся мероприятия по дезинфекции, дезинсекции, дератизации;

е) охват обучающихся 1-4 классов горячим питанием – 6 ч (100%);

ж) ведется табель ежедневного учета питающихся и еженедельный мониторинг по питанию;

з) в наличие график проветривания, дезинфекции столовой.

3. В школе налажена система контроля качества питания школьников

- организован и соблюдается питьевой режим;
- создана бракеражная комиссия, которая контролирует соответствие пищевого рациона утвержденному меню, осуществляет контрольное взвешивание порций.
- создана комиссия по родительскому контролю за организацией и качеством питания школьников (контролируют качество пищи, соответствие блюд утвержденному меню, вес порций, проводят опрос детей: нравится питание или нет). Проводится мониторинг питания, работает комиссия по родительскому контролю (протокол 1 от 15.10.20г.)