

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Кабачигуртская начальная общеобразовательная школа

Протокол 1

родительского контроля за организацией горячего питания

Дата проверки: 14.10.2022 г.

Время проверки: 12-00 час (большая перемена)

Члены комиссии общественного контроля по питанию, проводившие проверку:

Агафонова Е.Н., родительница ученика 1 класса

Малых Н.А., ответственная по питанию

Цель проверки:

- соответствие рациона питания утвержденному меню;
- санитарное состояние столовой;
- соблюдение графика работы столовой;
- наличие ежедневного меню;
- качество готовых блюд;
- внешний вид сотрудников столовой;
- соблюдение учащимися правил личной гигиены;
- состояние мебели в обеденном зале, столовой посуды;

Выводы: горячее питание предоставляется в полной мере, соответственно меню. Качество готовых блюд отличное, вкусовые качества хорошие. Внешний вид сотрудников соответствует нормам (чистые, аккуратные), учащиеся соблюдают правила личной гигиены. Мебель в обеденном зале новая (полностью поменянная в октябре 2021 г), посуда в хорошем состоянии: вмятин, сколов, трещин нет. Вкусовые качества еды высокие, температура еды удовлетворительная. Комиссия нарушений в организации горячего питания школьников не обнаружила.

Агафонова Е.Н.

Малых Н.А.

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Кабачигуртская начальная общеобразовательная школа
Оценочный лист**

родительского контроля за организацией горячего питания

Дата проверки: **07.11.2022 г.**

Время проверки: 12-00 час (большая перемена)

Члены комиссии общественного контроля по питанию, проводившие проверку:

Худякова М.Г.(родитель 2 класса), Малых Н.А.(отв.по питанию).

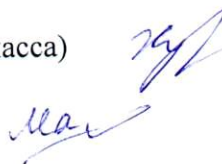
№	Вопрос	Да	Нет
1.	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	✓	
2.	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	✓	
3.	В меню отсутствуют повторы блюд?	Да, по всем дням	
4.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	✓	
5.	Соответствует ли регламентированное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

Выводы:

- ✓ горячее питание предоставляется всем обучающимся школы с 1-4 класс (горячий завтрак и обед);
- ✓ столы в обеденном зале чистые, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное;
- ✓ состояние столовой мебели находится в удовлетворительном состоянии, число посадочных мест соответствует количеству обучающихся, питающихся за одно посещение;
- ✓ висит график питания в столовой;
- ✓ за каждым классом закреплено в столовой место;
- ✓ вкусовые качества блюд высокие;
- ✓ имеются все сопроводительные документы на продукты питания;
- ✓ температура блюд соответствует норме.

Худякова М.Г. (родительница ученицы 2 класса)

Малых Н.А. (ответственная по питанию)



**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Кабачигуртская начальная общеобразовательная школа**

Оценочный лист

родительского контроля за организацией горячего питания

Дата проверки: **07.12.2022 г.**

Время проверки: 12-00 час (большая перемена)

Члены комиссии общественного контроля по питанию, проводившие проверку:

Игнатьева Е.А.(родитель 3 класса), Малых Н.А.(отв.по питанию).

№	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 месте?	✓	
3.	В меню отсутствуют повторы блюд?	Да, по всем дням ✓	
4.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	✓	
5.	Соответствует ли регламентированное меню циклическому количеству приемов пищи режиму функционирования организации?	✓	
6.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	✓	
7.	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	✓	
8.	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам бракеражной комиссии?		✓
9.	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	✓	
10.	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	✓	
11.	Обнаружились ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?		✓
12.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	✓	
13.	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		✓
14.	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?		✓

Выводы:

- ✓ горячее питание предоставляется всем обучающимся школы с 1-4 класс (горячий завтрак и обед);
- ✓ столы в обеденном зале чистые, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное;
- ✓ состояние столовой мебели находится в удовлетворительном состоянии, число посадочных мест соответствует количеству обучающихся, питающихся за одно посещение;
- ✓ висит график питания в столовой;
- ✓ за каждым классом закреплено в столовой место;
- ✓ вкусовые качества блюд высокие;
- ✓ имеются все сопроводительные документы на продукты питания;
- ✓ температура блюд соответствует норме.

Игнатьева Е.А. (родительница ученика 3 класса)

Игнатьева Е.А.

Малых Н.А. (ответственная по питанию)

Малых

Акт № 4
по итогам проведения общественного контроля питания в
МБОУ Кабачигуртская НОШ

13.01.2023 г.

Время: 12.00

Цель проведения общественного контроля предоставление горячего питания школьниками в МБОУ Кабачигуртская НОШ, организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Малых Н.А., ответственная по питанию

Потемкина Н.А., родительница ученицы 1 класса

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ Кабачигуртская НОШ

На момент проверки установлено:

- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1- 4 классов,
- Школьной столовой на 13 января было предложено разнообразное меню, способствующее оздоровлению учащихся.
- Комиссией установлено, что работниками столовой соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд.
- Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.
- Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, а также шкафами для ее хранения около раздаточной линии.
- 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 изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов.
- В обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.
 - Не допускается присутствие учащихся в производственных помещениях столовой.
 - Для мытья рук установлены умывальные раковины.
 - Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь).
- К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.
- С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.
- Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.
- Классные руководители следят за организованным питанием учащихся.

Вывод: в МБОУ Кабачигуртская НОШ организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 4 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:

Потемкина Н.А. 

Малых Н.А. 

Акт
по итогам проведения общественного контроля питания в
МБОУ Кабачигуртская НОШ

07.02.2023 г.

Время: 12.00

Цель проведения общественного контроля: выявление нарушений при организации питания в МБОУ Кабачигуртская НОШ.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:
Худякова М.Г., родительница ученицы 2 класса
Малых Н.А., ответ. по питанию

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ Кабачигуртская НОШ.

На момент проверки установлено:

- школьная столовая имеет полный набор помещений и оборудования для организации питания. Производственные помещения оборудованы необходимым количеством технологического оборудования, на момент проверки оборудование исправно
- санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам;
- все сотрудники пищеблока в униформе, защитных масках и перчатках;
- фрукты хранятся в таре производителя на деревянных поддонах в складском помещении, перед подачей детям, моются.
- в обеденном зале имеется кулер с питьевой водой и стеклянными стаканчиками (использованные убираются отдельно от чистых), необходимый для обеспечения питьевого режима детей в столовой.
- меню в день проверки совпадает с утвержденным 12 дневным меню;
- обстановка для принятия пищи в зале благоприятная: новая замененная мебель, сервировка, микроклимат, освещенность (заменены лампы).
- вкусовые качества приготовленных блюд очень хорошие.
- перед обедом и завтраком дети соблюдают личную гигиену, под контролем классного руководителя.
- Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.
- Классные руководители следят за организованным питанием учащихся.
- Объем пищевых отходов соответствует допустимой норме.

Вывод: комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной.

Члены комиссии общественного контроля:

Худякова М.Г.

Малых Н.А.



**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Кабачигуртская начальная общеобразовательная школа**

Оценочный лист

родительского контроля за организацией горячего питания

Дата проверки: **07.03.2023 г.**

Время проверки: 12-00 час (большая перемена)

Члены комиссии общественного контроля по питанию, проводившие проверку:

Шкляева М.А.(родитель 1 класса), Малых Н.А.(отв.по питанию).

№	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 месте?	✓	
3.	В меню отсутствуют повторы блюд?	Да, по всем дням	
4.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	✓	
5.	Соответствует ли регламентированное меню цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	✓	
6.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	✓	
7.	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	✓	
8.	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам бракеражной комиссии?		✓
9.	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	✓	
10.	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	✓	
11.	Обнаружились ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?		✓
12.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	✓	
13.	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		✓
14.	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?		✓

Выводы:

- ✓ горячее питание предоставляется всем обучающимся школы с 1-4 класс (горячий завтрак и обед);
- ✓ столы в обеденном зале чистые, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное;
- ✓ состояние столовой мебели находится в удовлетворительном состоянии, число посадочных мест соответствует количеству обучающихся, питающихся за одно посещение;
- ✓ висит график питания в столовой;
- ✓ за каждым классом закреплено в столовой место;
- ✓ вкусовые качества блюд высокие;
- ✓ имеются все сопроводительные документы на продукты питания;
- ✓ температура блюд соответствует норме.

Шкляева М.А. (родительница ученика 1 класса)



Малых Н.А. (ответственная по питанию)



10.04.2023 г.

Время: 12.00

Цель проведения общественного контроля: предоставление горячего питания школьниками в МБОУ Кабачигуртская НОШ, организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Малых Н.А., ответственная по питанию

Третьякова С.Л., родительница ученицы 3 класса

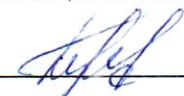
составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ Кабачигуртская НОШ

На момент проверки установлено:

- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1- 4 классов,
- Комиссией установлено, что работниками столовой соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд.
- Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.
- Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, а также шкафами для ее хранения около раздаточной линии.
- 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 изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов.
- В обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.
 - Не допускается присутствие учащихся в производственных помещениях столовой.
 - Для мытья рук установлены умывальные раковины.
 - Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь).
- К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.
- С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.
- Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.
- Классные руководители следят за организованным питанием учащихся.

Вывод: в МБОУ Кабачигуртская НОШ организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 4 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:

Третьякова С.Л. 

Малых Н.А. 

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Кабачигуртская начальная общеобразовательная школа**

Оценочный лист

родительского контроля за организацией горячего питания

Дата проверки: **11.05.2023 г.**

Время проверки: 12-00 час (большая перемена)

Члены комиссии общественного контроля по питанию, проводившие проверку:

Небогатикова И.В.(родитель 3 класса), Малых Н.А.(отв.по питанию).

№	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 месте?	+	
3.	В меню отсутствуют повторы блюд?	Да, по всем дням	
4.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	+	
5.	Соответствует ли регламентированное меню циклическим меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	+	
6.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	+	
7.	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	+	
8.	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам бракеражной комиссии?		+
9.	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	+	
10.	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	+	
11.	Обнаружились ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?		+
12.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	+	
13.	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		+
14.	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?		+

Выводы:

- ✓ горячее питание предоставляется всем обучающимся школы с 1-4 класс (горячий завтрак и обед);
- ✓ столы в обеденном зале чистые, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное;
- ✓ состояние столовой мебели находится в удовлетворительном состоянии, число посадочных мест соответствует количеству обучающихся, питающихся за одно посещение;
- ✓ висит график питания в столовой;
- ✓ за каждым классом закреплено в столовой место;
- ✓ вкусовые качества блюд высокие;
- ✓ имеются все сопроводительные документы на продукты питания;
- ✓ температура блюд соответствует норме.

Небогатикова И.В. (родительница ученика 3 класса) *И.В.*

Малых Н.А. (ответственная по питанию) *Н.А.*