

Протокол № 1
проверки организации питания в школьной столовой
МБОУ «Новичихинская СОШ»

Дата проверки 20.09.2024

Время проверки 15⁰⁰

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

Родительский контроль в составе:

Щетинной Ирины Васильевны

Самроновой Елены Владимировны

Поздеевой Тамары Александровны

Составили настоящий протокол в том, что 20.09.2024 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Блюдо соответствует, по опросам учащихся, обед нравится
(соответствуют/не соответствуют) (нравятся/не нравятся)
детям.

2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества блюда соответствуют блюду приготовленному по рецептурному, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
При взвешивании блюдо соответствуют/не соответствуют нормативам.
(подчеркнуть)

3. Члены родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.

4. Организация питания:

Дети входят в столовую после мытья рук в классном руководителем. Для мытья рук имеется раковина с мыльной пеной. Сушат руки с помощью электросушилки.

5. В обеденном зале столы накрыты по 5-6 человек.

6. Соблюдение гигиенических требований:

Работниками столовой перчатки, халат, шапочка.

Педагогами моют руки

Учащимися моют руки, но несобраны волос в хвост.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ

Провести дома беседы о полном правильном питании.

С протоколом ознакомлен _____

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлен _____

Иренина ИВ. Иригина

Самронова ЕВ.

Поздеева ТА Поздеева

ЧЕК-ЛИСТ
проведения мониторинга качества организации питания
(Родительский контроль)

Название образовательной организации:

МБОУ «Новосихинская СОШ»

Адрес организации:

с Новосиха ул. Ленинская 5

Дата и время заполнения:

2009.2024 16⁰⁰

Участники проведения мониторинга:

Ф.И.О., должность лиц из числа бракеражной комиссии:

Соловьевитова С.Н.

Ф.И.О. родителей, сведения об обучающемся ребенке, мобильный телефон:

Щепкина И.В., Позоревка Т.А.


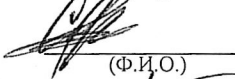

Сапронова Е.В.

ПРОВЕРКА СО СТОРОНЫ ЗАЛА ДЛЯ ПРИЕМА ПИЩИ

	ДА	НЕТ
1. Наличие ежедневного меню с указанием веса/объема блюд и кулинарных изделий	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. Фактический рацион питания соответствует ежедневному меню	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. Отсутствуют сколы на столовой посуде	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. Отсутствует влага на столовых приборах	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5. Зал приема пищи чистый	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6. Обеденные столы чистые (протертые)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7. Спецдежда у персонала столовой чистая и опрятная	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции заполнен (указано время проведения бракеража блюд, имеются подписи членов бракеражной комиссии)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9. Основное блюдо горячее	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10. Соответствие веса готовых блюд заявленному весу в меню	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Дополнения (замечания):

Подпись участников мониторинга:

 _____ (Ф.И.О.)	<i>Щеткина ИВ.</i> _____ (расшифровка)
 _____ (Ф.И.О.)	<i>Самородова ЕВ.</i> _____ (расшифровка)
 _____ (Ф.И.О.)	<i>Поздесва А.</i> _____ (расшифровка)
_____ (Ф.И.О.)	_____ (расшифровка)
_____ (Ф.И.О.)	_____ (расшифровка)

Протокол № 2
проверки организации питания в школьной столовой
МБОУ «Новичихинская СОШ»

Дата проверки 22.10.2024

Время проверки 10:00

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

Родительский контроль в составе:

Щепкиной Ирины Васильевны

Сапроновой Снеги Владимировны

Жоздеевой Тамары Александровны

Составили настоящий протокол в том, что 22.10.2024 года

родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Блюдо соответствует по опросам учащихся, завтрак условно-
(соответствуют/не соответствуют) (нравятся/не нравятся)
нравится детям.

2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества блюда соответствуют блюду, приготовленному по рецептурной карте, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.

При взвешивании блюдо соответствуют/не соответствуют нормативам.
(подчеркнуть)

3. Члены родительского контроля отметили, что порции условно-соответствуют меню и возрастной потребности детей.

4. Организация питания:

Дети входят в столовую после мытья рук с мылом и вытирают руки полотенцем. Для мытья рук имеются дозаторы с жидким мылом. Существуют ручки с полотенцами бумажных полотенец.

5. В обеденном зале столы накрыты по 5-6 человек.

6. Соблюдение гигиенических требований:

Работниками столовой соблюдают гигиенические требования

Педагогами соблюдаются

Учащимися соблюдаются

ПРЕДЛОЖЕНИЯ

Проводить более беседы о пользе и правильной еде.

С протоколом ознакомлен _____

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлен _____

Щенкеева И.В. Щенкеева И.В.

Сапронова Е.В. Сапронова Е.В.

Поздеева Т.А. Поздеева Т.А.

ЧЕК-ЛИСТ
проведения мониторинга качества организации питания
(Родительский контроль)

Название образовательной организации:

МБОУ "Новичехинская СОШ"

Адрес организации:

с. Новичехи, ул. Ленинская, 5

Дата и время заполнения:

22.10.2024. 10:30

Участники проведения мониторинга:

Ф.И.О., должность лиц из числа бракеражной комиссии:

Солодовникова С.Н.

Ф.И.О. родителей, сведения об обучающемся ребенке, мобильный телефон:

Щенкина И.В. Жулева Т.А.
Саркобаева Е.В.

ПРОВЕРКА СО СТОРОНЫ ЗАЛА ДЛЯ ПРИЕМА ПИЩИ

	ДА	НЕТ
1. Наличие ежедневного меню с указанием веса/объема блюд и кулинарных изделий	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. Фактический рацион питания соответствует ежедневному меню	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. Отсутствуют сколы на столовой посуде	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
4. Отсутствует влага на столовых приборах	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5. Зал приема пищи чистый	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6. Обеденные столы чистые (протерты)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7. Спецдежда у персонала столовой чистая и опрятная	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции заполнен (указано время проведения бракеража блюд, имеются подписи членов бракеражной комиссии)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9. Основное блюдо горячее	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10. Соответствие веса готовых блюд заявленному весу в меню	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

Дополнения (замечания):

Замечание по сурь со скандии.

Подпись участников мониторинга:

Щенкина И.В. Ищ
(Ф.И.О.) (расшифровка)

Сакромова Е.В. С
(Ф.И.О.) (расшифровка)

Гозарева Т.А. Гозр
(Ф.И.О.) (расшифровка)

(Ф.И.О.) (расшифровка)

(Ф.И.О.) (расшифровка)

Протокол № 3
проверки организации питания в школьной столовой
МБОУ «Новичихинская СОШ»

Дата проверки 22.10.2024

Время проверки 15:30

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

Родительский контроль в составе:

Щепкиной Ирины Васильевны
Сапроновой Елены Владимировны
Тюдовой Тамары Александровны

Составили настоящий протокол в том, что 22.10.2024 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Блюдо соответствует по опросам учащихся, обед нравится
(соответствуют/не соответствуют) (нравятся/не нравятся)
детям.

2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества блюда соответствуют блюду приготовленному по рецептурной карте, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
При взвешивании блюдо соответствуют/не соответствуют нормативам.
(подчеркнуть)

3. Члены родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.

4. Организация питания:

Дети входят в столовую после мытья рук с мылом и вытирания рук.
Учитель имеет перчатки с мылом.
Стирают руки с помощью бумажных полотенец и электросушитель.

5. В обеденном зале столы накрыты по 5-6 человек.

6. Соблюдение гигиенических требований:

Работниками столовой перчатки, капают, чешут

Педагогами моют руки

Учащимися моют руки, некоторые девочки

ПРЕДЛОЖЕНИЯ не проверяют волосы.

Проводить дома беседы о личной гигиене.

Девочки соблюдают правила всеобщего
вида при приеме гостей.

С протоколом ознакомлен _____

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлен

Иванова И.В. _____

Сакромова Е.В. _____

Ягодина Т.А. _____

ЧЕК-ЛИСТ
проведения мониторинга качества организации питания
(Родительский контроль)

Название образовательной организации:

МБОУ «Новичихинская СОШ»

Адрес организации:

с. Новичиха, ул. Ленинская, 5

Дата и время заполнения:

22.10.2024 16:00

Участники проведения мониторинга:

Ф.И.О., должность лиц из числа бракеражной комиссии:

Солодовникова С.Н.

Ф.И.О. родителей, сведения об обучающемся ребенке, мобильный телефон:

Щенкина И.В. Поздеева Т.А.
Сакромова Е.В.

ПРОВЕРКА СО СТОРОНЫ ЗАЛА ДЛЯ ПРИЕМА ПИЩИ

	ДА	НЕТ
1. Наличие ежедневного меню с указанием веса/объема блюд и кулинарных изделий	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. Фактический рацион питания соответствует ежедневному меню	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. Отсутствуют сколы на столовой посуде	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. Отсутствует влага на столовых приборах	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5. Зал приема пищи чистый	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6. Обеденные столы чистые (протертые)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7. Спецдежда у персонала столовой чистая и опрятная	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции заполнен (указано время проведения бракеража блюд, имеются подписи членов бракеражной комиссии)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9. Основное блюдо горячее	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10. Соответствие веса готовых блюд заявленному весу в меню	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Дополнения (замечания):

Проводить с девочками беседу о том,
что волосы нужно собирать в хвостик
при посещении столовой.

Подпись участников мониторинга:

<u>Щег</u> (Ф.И.О.)	<u>Щеркина И.В.</u> (расшифровка)
<u>Щ</u> (Ф.И.О.)	<u>Семикова Е.В.</u> (расшифровка)
<u>Жур</u> (Ф.И.О.)	<u>Юзеева Т.А.</u> (расшифровка)
_____	_____
(Ф.И.О.)	(расшифровка)
_____	_____
(Ф.И.О.)	(расшифровка)