

**Протокол №1 по итогам проверки организации питания учащихся  
МОБУ СШ № 2**

Дата: 06.09.2021г.

Время: 09.45

Присутствовали: зам.директора по УВР Медведева И.А., ответственный за питание Кузнецова Н.С., генеральный директор ООО «Общепит» Алатырева Е.В., классные руководители 1, 4,5, 7, 8, 10 классов, фельдшер, родители 1а,1б, 8 классов

Повестка дня:

1. Утверждение плана работы Совета по питанию на год;
2. Нормативные правовые акты, иные документы по организации питания в учреждениях образования.

По первому вопросу слушали заместителя директора по воспитательной работе, ответственного за питание школьников Медведеву И.А., Кузнецову Н.С.

Медведева И.А. ознакомила присутствующих с проектом плана работы Совета по питанию на 2021- 2022 учебный год. Предложила внести коррективы, если таковые имеются.

По первому вопросу решили:

Утвердить план работы Совета по питанию на 2021- 2022 учебный год.

По второму вопросу слушали директора общепита - Алатыреву Е.В., она познакомила с рекомендациями по организации питания учащихся в учреждениях образования в 2021-2022 учебном году. Этот документ обязательный для руководства и выполнения требований по организации питания учащихся.

По второму вопросу решили:

1. Принять к сведению информацию и руководствоваться в работе нормативно-правовыми документами. Ознакомить классных руководителей с рекомендациями по организации питания учащихся общеобразовательных организаций и о работе родительского контроля за организацией горячего питания в общеобразовательных организациях.
2. Классным руководителям 1-11 классов проводить регулярно разъяснительную работу с учащимися и родителями о популяризации школьного питания через классные часы и родительские собрания.
3. Активизировать работу по реализации программы курса «Разговор о правильном питании», с целью формирования у детей основных представлений и навыков рационального питания через внеурочную деятельность.

Секретарь \_\_\_\_\_



## Протокол №2 по итогам проверки организации питания учащихся МОБУ СШ № 2

Дата: 30.09.2021г.

Время: 09.45

Присутствовали: зам.директора по УВР Медведева И.А., ответственный за питание Кузнецова Н.С., генеральный директор ООО «Общепит» Алатырева Е.В., родители 4б, 3а класса Агаджанян К.А, Шихшабекова М.А.

Тема: Мониторинг организации питания в общеобразовательном учреждении.

Повестка дня:

Информирование об организации бесплатного горячего питания в начальном звене в 2020-2021 учебном году.

Ознакомление с примерным меню и информирование о стоимости питания.

Родительский контроль за организацией питания детей в ОО.

Ход заседания: Слушали директора общепита Алатыреву Е.В., которая рассказала:

об улучшении организации питания в ОО, о соответствии энергетической ценности ежедневного рациона энергозатратами;

обеспечении максимально разнообразного здорового питания, оптимального его режима;

о здоровом питании, которое направлено на снижение рисков формирования желудочно-кишечного тракта, эндокринной системы, снижение риска развития сердечно-сосудистых заболеваний и избыточной массы тела;

о режиме питания, количестве приемов пищи в ОО.

Члены Совета родителей осуществили контроль:

на соответствие реализуемых блюд по утвержденному меню;

санитарно-технического содержания обеденного зала;

условий соблюдения правил личной гигиены учащихся;

наличие и санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;

объем и вид пищевых отходов после приема пищи;

вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством блюд по результатам выборочного опроса детей.

Осуществив контроль инициативная группа, проводившая проверку, оценила работу столовой в форме оценочная листа (приложение 2)

Организация родительского контроля осуществлялась в форме анкетирования родителей и детей (приложение 1)

Секретарь \_\_\_\_\_



**Протокол №3**  
**по итогам проверки организации питания учащихся**  
**МОБУ СШ № 2**

Дата: 04.10.2021г.

Время: 09.45

Присутствовали: зам.директора по УВР Медведева И.А., ответственный за питание Кузнецова Н.С., генеральный директор ООО «Общепит» Алатырева Е.В., классные руководители 2,3,6 классов, фельдшер, родители 1а,1б, 8 классов.

**Повестка дня:**

1. Анализ выполнения натуральных норм продуктов питания за сентябрь, октябрь.

2. Проверка санитарного состояния обеденного зала.

По первому вопросу слушали ответственную за питание – Кузнецову Н.С., она пояснила присутствующим, как ведется учет выполнение натуральных норм питания. За сентябрь, октябрь месяц натуральные нормы в основном выполнялись по всем показателям. Овощи и фрукты всегда присутствуют в рационе питания школьников. Она отметила, что единое меню сбалансировано и выполняется. Натуральные нормы продуктов питания соблюдены.

По первому вопросу решили: следуя плану работы Совета по питанию, заслушивать информацию о выполнении натуральных норм по питанию 1 раз в квартал на заседании Совета. Строго отслеживать выполнение предварительного меню.

По второму вопросу слушали члена Совета по питанию – зам.директора по УВР, она пояснила присутствующим что в ходе проверки санитарного состояния обеденного зала, кухни, моечной и других помещений столовой установлено следующее:

- вся поступающая продукция имеет сертификаты и удостоверения качества, согласно которым соблюдаются сроки хранения, реализации, температурный режим,

- снятие пробы и контрольное взвешивание блюд осуществляется членами бракеражной комиссии регулярно с последующей отметкой в журнале «Бракераж готовой продукции»;

- дезинфекция столовых приборов осуществляется согласно инструкции;

- уборка столового зала осуществляется регулярно;

- приготовление и хранение дез.средств осуществляется согласно нормативной инструкции. Санитарно-гигиенические нормативы в столовой соблюдаются.

По второму вопросу решили: членам Совета по питанию продолжить работу по проверке санитарного состояния обеденного зала, контрольного взвешивания блюд.

Секретарь \_\_\_\_\_

*Кузнецова*

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

Дата проверки: 27.10.2021г.

Время проверки: 10.30 час. (большая перемена)

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

Родительский контроль в составе:

родители учащихся 4а, 7б классов

составили настоящий протокол в том, что 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, используют дез. средства.
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для 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:**

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

Секретарь \_\_\_\_\_

*Кузнецова*

**Протокол №5**  
**проверки организации в школьной столовой горячего питания для**  
**учащихся школы комиссией родительского контроля**

Цель проверки: упорядочение режима питания

Время проверки: 15.11. 2021 года

Присутствовали: зам.директора по УВР Медведева И.А., ответственный за питание Кузнецова Н.С., генеральный директор ООО «Общепит» Алатырева Е.В., родители 1б, 5а класса Баданова С.В., Гусенкова О.В.

**Цель:** Организация питания школьников в МОБУ СШ №2.

В школе осуществляется бесплатное горячее питание для учащихся 1-4 классов, учащихся ОВЗ

Утвержден директором школы график дежурства учителей в столовой, график питания учащихся, создан приказ о бракеражной комиссии.

Холодная и горячая вода, используемая в технологических процессах обработки пищевых продуктах и приготовления блюд, мытье столовой и кухонной посуды, оборудования, инвентаря, санитарной обработке помещений, соблюдения правил личной гигиены отвечает требованиям, предъявляемым к питьевой воде. Для этого постоянно берут пробы воды на проверку. Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии (весы настольные).

Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место, 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.

Один раз в неделю проводится генеральная уборка всех помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией.

Пищевые отходы хранят в емкостях с крышками в специально выделенном месте.

С учетом возраста учащихся в примерном меню соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

Ежедневно в обеденном зале вывешивают, утвержденное руководителем образовательного учреждения, меню, в котором указываются сведения об

объемах блюд и названия кулинарных изделий. Все приобретаемые продукты имеют сертификат соответствия. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом. Не допускается присутствие учащихся в производственных помещениях столовой.

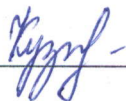
С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.

Запрещенные продукты в питании детей не употребляются. При проведении питания детей обязательным является присутствие классного руководителя и дежурного учителя.

Рекомендации:

1. Считать работу по организации питания удовлетворительной.
2. Классным руководителям 5-11 классов не допускать вынос буфетной продукции за пределы столовой.

Секретарь \_\_\_\_\_



**Протокол №6 по итогам проверки организации питания учащихся  
МОБУ СШ №2**

Дата: 30.11.2021г.

Время: 09.45

Присутствовали: зам.директора по УВР Медведева И.А., ответственный за питание Кузнецова Н.С., генеральный директор ООО «Общепит» Алатырева Е.В., родители 7а, 1а класса

**Повестка дня**

1. Организация питания школьников на переменах;
2. О выполнении натуральных норм питания.
3. Посещение столовой членами общешкольного родительского комитета.

По первому вопросу слушали ответственного за питание школьников – Кузнецову Н.С., которая отметила, что питание школьников осуществлялось на основании примерного меню, которое утверждено директором школы. Питание сбалансировано. Проводился контроль за отходами после питания учащихся в послеобеденное время. Установлено, что учащиеся хорошо кушают избирательные любимые блюда, которые чаще всего используются и в домашнем питании, макаронные гарниры, котлеты из мяса птицы, из говядины; первые блюда- с крупяными, макаронными изделиями. Плохо употребляют печень. Для учащихся накрыты столы, после приёма пищи учащиеся самостоятельно убирают со стола. На переменах организовано дежурство учителей и учащихся старших классов (дежурные классы), обслуживание доброжелательное.

Решили: принять к сведению информацию.

По второму вопросу слушали фельдшера школы, она проинформировала присутствующих о том, питание у школьников сбалансированное. Отметили, что санитарное состояние столовой удовлетворительное. Порции соответствуют возрасту учащихся. Питание организовано в соответствии с примерным меню. На пищеблоке достаточное количество посуды без сколов и трещин.

Решили: принять к сведению информацию, продолжить осуществлять контроль за организацией питания, с участием членов родительского комитетов и родительской общественности.

Секретарь Кузнецова