

Утверждаю
Директор МОБУ СОШ
П. Мичуринский
А.Е. Камбулова

А.Е. Камбулова



Протокол №1
заседания родительской комиссии по организации и качества в
МОБУ СОШ п. Мичуринский

от 15.09.2022 г.

Присутствовали- 7 человек

Комиссия в составе:

*Емова А.Н., Коробина Н.А., Еремича
О.В., Мухомова Е.С., Заргина В.В., Гремешова
А.В., Руденко В.В.*

Тема: «Организация питания школьников в МОБУ СОШ п. Мичуринский»

Повестка заседания:

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 ответственного за питание школьников – Железнову Ю.А.

Ознакомила присутствующих с проектом плана работы Совета по питанию на 2022-2023 учебный год. Предложила внести коррективы, если таковые имеются. Утвердить план работы Совета по питанию на 2022-2023 учебный год.

По второму вопросу слушали директора школы – Камбулову А.Е, она познакомила с рекомендациями по организации питания обучающихся в учреждении образования в 2022-2023 учебном году.

По второму вопросу решили:

1. Принять к сведению информацию и руководствоваться в работе нормативно-правовыми документами. Ознакомить классных руководителей с рекомендациями по организации питания обучающихся общеобразовательной организации о работе родительского контроля за организацией горячего питания в общеобразовательном учреждении.
2. классным руководителям 1-11 классов проводить регулярно разъяснительную работу с обучающимися и родителями о популяризации школьного питания через классные часы и родительские собрания.

Председатель:

 Ежова А.Н.

Члены комиссии:


 Еремина О.А.

 Коровина Н.А.

 Жукова Е.П.

 Задкина В.В.

 Прянникова А.В.

 Амелькин В.В.

Приложение №1 «Акт проверки школьной столовой
комиссией по контролю организации питания обучающихся»

АКТ №
проверки школьной столовой комиссией по контролю организации питания
обучающихся

от 15.09.22 года

Комиссия в составе:

Ежовы А.Н., Ермамова О.А., Кокованов
И.А., Шадова Е.П., Задина В.В.
Клименко И.В., Александров В.В.

составили настоящий акт в том, что _____ в _____
была проведена проверка качества питания в школьной столовой.
Время проверки: 20 мин. (1 большая перемена)

В ходе проверки выявлено:

Направление проверки:	Результат:
Температура подачи блюд	норма
Весовое соответствие блюд	соответствие
Вкусовые качества готового блюда	соответствует
Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	норма

Организация питания:

Соответствие организации питания

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1) на данной момент не выявлено

- 2) отоловой реконструкция
3) _____

С актом комиссии ознакомлен : зав. производством

Комиссия в составе с актом ознакомлены:




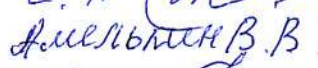


Зав. Еремича
Зав. Бренникова
Зав. Бакина
Муж. Жукова
Корп. Коровина
В.А.А.А.А. Амелькин

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 15.09.22
Инициативная группа, проводившая проверку:

Вопрос	Да/нет
1. Имеется ли в организации меню?	
А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	да
Б) да, но без учета возрастных групп	
В) нет	
2. Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей ?	
А) да	да
Б) нет	
3. Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте ?	
А) да	да
Б) нет	
4. В меню отсутствуют повторы блюд?	
А) да, по всем дням	да
Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
А) да, по всем дням	да
Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6. Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
А) да	да
Б) нет	
7. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
А) да	да
Б) нет	
8. От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
А) да	да
Б) нет	
9. Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
А) нет	нет
Б) да	
10. Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
А) да	да
Б) нет	
11. Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
А) да	да
Б) нет	
12. Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
А) да	да

	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	нет
	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	да
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	нет
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню ?	
	А) нет	нет
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи ?	
	А) нет	нет
	Б) да	

Н.А. Каровина 
 Баркина В.В. 
 Жукова Е.П. 
 В.А. Мухоморова 
 Смирнова О.А. 
 Фролова 

Утверждаю
Директор МОБУ СОШ
П. Мичуринский
А.Е. Камбулова



Протокол №2
заседания родительской комиссии по организации и качества в
МОБУ СОШ п. Мичуринский

от 28.09.2022 г.

Присутствовали- 6 человек
Комиссия в составе:

Ешова А.Н., Еремкина О.А., Коновина Н.А.,
Мухомов Е.И., Зарина В.Р., Трещинков
А.В.

Тема: «Выполнение норм продуктов питания и санитарное состояние зала»

Повестка заседания:

1. Анализ выполнения натуральных норм продуктов питания за сентябрь, октябрь.
2. Проверка санитарного состояния обеденного зала.

По первому вопросу слушали Железнову Ю.А., она пояснила присутствующим, как ведется учет выполнения 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, заявки на поставку продуктов сохранять и анализировать качество поставляемых продуктов.

По второму вопросу слушали Ежову А. Н, 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, технология приготовления пищи;
- емкости для приготовления пищи используются в соответствии с маркировкой;
- 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


Председатель:

 Ежова А.Н.

Члены комиссии:

 Еремина О.А.

 Коровина Н.А.

 Жукова Е.П.

 Задкина В.В.

 Прянникова А.В.

 Амелькин В.В.

Приложение №1 «Акт проверки школьной столовой
комиссией по контролю организации питания обучающихся»

АКТ №
проверки школьной столовой комиссией по контролю организации питания
обучающихся

от 28.09.22 года

Комиссия в составе:

составили настоящий акт в том, что _____ в _____
была проведена проверка качества питания в школьной столовой.
Время проверки: 20 мин. (1 большая перемена)

В ходе проверки выявлено:

Направление проверки:	Результат:
Температура подачи блюд	норма
Весовое соответствие блюд	норма
Вкусовые качества готового блюда	соответствует
Соответствие <small>приготовленных</small> <small>блюд</small> утвержденному меню	соответствие

Организация питания:

Все по норме соответствие

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1) включить в меню больше овощей

- 2) разработать вапечку
- 3) учитывать индивидуальные особенности детей

С актом комиссии ознакомлен :

зав. производством _____

Комиссия в составе с актом ознакомлены:

Ваша Задина
Корф - Коровина
Ер Еремкина
Жур - Жукова
Триф Тришкина
В.А. Амелькин

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 28.09.22

Инициативная группа, проводившая проверку:

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	да
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей ?	
	А) да	да
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте ?	
	А) да	да
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	да
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	да
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	да
	Б) нет	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) нет	нет
	Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	да
	Б) нет	
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	да
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	да

	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	нет
	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	да
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	нет
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню ?	
	А) нет	нет
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи ?	
	А) нет	нет
	Б) да	

Задкина
 Жукова
 Коробкина
 Александрович
 Еремина
 Фришкина

Утверждаю
Директор МОБУ СОШ
П. Мичуринский
А.Е. Камбулова



Протокол №3
заседания родительской комиссии по организации и качества в
МОБУ СОШ п. Мичуринский

от 15.10.2022 г.

Присутствовали- 6 человек
Комиссия в составе:

Егорова А. И. Еремеева О. А. Коробкина А. А.
Задина В. В. Железнова А. В.
Железнов В. В.

Тема: «Организация питания школьников на перемене, посещение столовой родительским комитетом»

Повестка заседания:

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

По первому вопросу слушали заместителя директора по воспитательной работе, ответственного за питание школьников – Кузнецову Г.Е., которая отметила, что питание школьников осуществлялось на основании примерного меню, которое утверждено директором школы. В меню включались молочные продукты, творог, мясо птицы, говядина. В рационе обучающихся присутствуют картофель, крупяные блюда, бобовые. Питание сбалансировано.

Проводился контроль за отходами после питания обучающихся в послеобеденное время. Установлено, что обучающиеся 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 некоторые каши. Для учащихся накрыты столы, после приёма пищи учащиеся самостоятельно убирают со стола. На переменах организовано дежурство учителей и учащихся старших классов (дежурные классы).

Решили:

принять к сведению информацию, прослушанную информацию.

По второму вопросу слушали Железнову Ю.А., она проинформировала присутствующих о том, питание у школьников сбалансированное, процент выполнения 95%. Но 100% выполнить практически невозможно, т.к. количественный состав продуктов на 1

инструкции.

Санитарно-гигиенические нормативы в столовой МОБУ СОШ п. Мичуринский соблюдаются.

По второму вопросу решили:

членам Совета по питанию продолжить работу по проверке санитарного состояния обеденного зала, контрольного взвешивания блюд.

Председатель:



Ежова А.Н.

Члены комиссии:



Еремина О.А.



Коровина Н.А.



Жукова Е.П.



Задкина В.В.



Пряникова А.В.

Приложение №1 «Акт проверки школьной столовой
комиссией по контролю организации питания обучающихся»

АКТ №
проверки школьной столовой комиссией по контролю организации питания
обучающихся

от 28.10.22 года

Комиссия в составе:

Егорова А.Н., Еремеева О.В., Коробкина
И.В., Зарина В.В., Фроленкова И.Н.,
Амелишина В.В.

составили настоящий акт в том, что _____ в _____
была проведена проверка качества питания в школьной столовой.
Время проверки: 20 мин. (1 большая перемена)

В ходе проверки выявлено:

Направление проверки:	Результат:
Температура подачи блюд	норма
Весовое соответствие блюд	соответствие
Вкусовые качества готового блюда	соответствие
Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	соответствие

Организация питания:

Соответствует норме

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1) добавить разнообразие фруктов

- 2) разработать вапечку
- 3) учитывать индивидуальные особенности детей

С актом комиссии ознакомлен :

зав. производством _____

Комиссия в составе с актом ознакомлены:

Ваша Задина
Корф - Коровина
Ер Еремкина
Жур - Жукова
Триф Тришкина
В.А. Амелькин

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки:

15.10.22

Инициативная группа, проводившая проверку:

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	да
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей ?	
	А) да	да
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте ?	
	А) да	да
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	да
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	да
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	да
	Б) нет	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) нет	нет
	Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	да
	Б) нет	
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	да

	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	нет
	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	да
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	нет
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню ?	
	А) нет	нет
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи ?	
	А) нет	нет
	Б) да	

Задкина
 Жукова
 Коробкина
 Александрович
 Еремина
 Фришкина

Утверждаю
Директор МОБУ СОШ
П. Мичуринский
А.Е. Камбулова

Протокол № 4
заседания родительской комиссии по организации и качества в
МОБУ СОШ п. Мичуринский

от 13.11.2022 г.

Присутствовали- 7 человек
Комиссия в составе:

Егорова А.И., Еремкина О.А., Корovina
И.А., Лукова Е.Т., Захарова В.В., Троицкова А.В.,
Алексеева В.В.

Тема: «Организация питания школьников»

Повестка заседания:

1. Отчет ответственного за питание школьников.

По первому вопросу слушали Железнову Ю. А., ответственного за питание школьников, которая рассказала об организации горячего питания в школьной столовой. В школе разработан пакет нормативных документов: издан приказ об организации питания. В приказе ответственным за организацию питания от администрации назначена Железнова Ю. А., определен состав бракеражной комиссии; определены обязанности классных руководителей

Питание учащихся осуществляется в одну смену. За каждым классом закреплены столы. В школе составлен график дежурства классов и учителей по школе, в том числе по столовой. В школе организовано дежурство по столовой учащихся школы, которые помогают организовать раздачу блюд. На момент проверки, дежурство по столовой осуществляли обучающиеся 9-го класса. Раздача блюд начинается за 5 – 7 минут до звонка на перемену. Все классы приходят в столовую организованно, в сопровождении учителя.

Столовая школы оснащена необходимым производственным оборудованием и посудой. В обеденном зале, рассчитанном на 300 человек уютно и чисто. Санитарное состояние соответствует санитарным нормам. Документация в порядке. В столовой имеется стенд, где каждый участник образовательного процесса может найти информацию о составе бракеражной комиссии, ежедневном меню, плакаты о правильном питании и правилах поведения за столом. Ежедневно ведется бракеражный журнал. Медицинская книжка повара соответствуют требованиям нормативных документов.

Решили: принять к сведению, прослушанную информацию.

обучающегося и норму потребления не может быть ровно на 100%. Повар старается выполнять примерное меню, рекомендованное технологом.

Решили:

Строго придерживаться примерного меню, заказ продуктов проводить в соответствии с меню.

По третьему вопросу слушали членов общешкольного родительского комитета школы о проверке организации питания в школе. Коровина Н.А. и Ерёмин О.А., отметили, что санитарное состояние столовой удовлетворительное. Порции соответствуют возрасту обучающихся. 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.

Председатель:

Ежова А.Н.

Члены комиссии:



Ерёмин О.А.



Коровина Н.А.



Задкина В.В.



Пряникова А.В.



Амелькин В.В.

Приложение №1 «Акт проверки школьной столовой
комиссией по контролю организации питания обучающихся»

АКТ №
проверки школьной столовой комиссией по контролю организации питания
обучающихся

от 13.11.2022 года

Комиссия в составе:

Ешова А. И. Коровина И. А. Захарова В. В.
Мухомов Е. П. Трушкин А. В. Шадеев Р. Ф.
Ермиша О. Ю.

составили настоящий акт в том, что 13.11.2022
была проведена проверка качества питания в школьной столовой.
Время проверки: 20 мин. (1 большая перемена)

в ШОРУОМ
п. Мухоморовский

В ходе проверки выявлено:

Направление проверки:	Результат:
Температура подачи блюд	соответствие
Весовое соответствие блюд	норма
Вкусовые качества готового блюда	соответствие
Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	соответствие

Организация питания:

Требований по организации
питания на данный момент
выявлено не было

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1) _____

Председатель:



Ежова А.Н.

Члены комиссии:



Еремина О.А.



Коровина Н.А.



Жукова Е.П.



Задкина В.В.



Пряникова А.В.



Амелькин В.В.

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 13.11.2022

Инициативная группа, проводившая проверку:

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	да
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей ?	
	А) да	да
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте ?	
	А) да	да
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	да
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	да
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	да
	Б) нет	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) нет	нет
	Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	да
	Б) нет	
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	да
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	да

	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	нет
	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	да
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	нет
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню ?	
	А) нет	нет
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи ?	
	А) нет	нет
	Б) да	

Задкина В.В. *[подпись]*
 Мухомов Е.П. *[подпись]*
 Смирнова О.А. *[подпись]*
 Дроздова А.В. *[подпись]*
 Коровина Н.А. *[подпись]*
 Амеликин В.В. *[подпись]*

Протокол № 5
заседания родительской комиссии по организации и качества в
МОБУ СОШ п. Мичуринский
от 21.12.2022 г.

Присутствовали- 7 человек
Комиссия в составе:

Ежова А.Н., Железнову Ю.А., Стейш на О.А.,
Корова Н.А., Мухомова Е.П., Задкина И.В.,
Тремшкова А.В.

Тема: «Выполнение норм продуктов питания в столовой и проверка санитарного состояния помещений»

Повестка заседания:

1. Анализ выполнения натуральных норм продуктов питания за 1 полугодие 2022 учебного года.
2. Проверка санитарного состояния обеденного зала, кухни, моечной и других помещений столовой.

По первому вопросу слушали Железнову Ю.А., она пояснила присутствующим, как ведется учет выполнения натуральных норм питания. За 1 полугодие 2022 учебного года 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.

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, заявки на поставку продуктов сохранять и анализировать качество поставляемых продуктов.

По второму вопросу слушали члена бракеражной комиссии- Ежову А.Н., учителя технологии, 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, технология приготовления пищи;
- емкости для приготовления пищи используются в соответствии с маркировкой;
- 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;

Председатель:



Ежова А.Н.

Члены комиссии:



Еремина О.А.



Коровина Н.А.



Жукова Е.П.



Задкина В.В.



Пряникова А.В.



Амелькин В.В.

Приложение №1 «Акт проверки школьной столовой комиссией по контролю организации питания обучающихся»

АКТ №
проверки школьной столовой комиссией по контролю организации питания обучающихся

от 21.12.2022 года

Комиссия в составе:

Ецова А. И., Коровина И. А., Золотых
В. В., Жукова Е. Т., Кривошова А. Р.,
Александров В. В., Еремичева О. Д.

составили настоящий акт в том, что 21.12.2022 г. в МОРУ СОШ
была проведена проверка качества питания в школьной столовой. И. Александров
Время проверки: 20 мин. (1 большая перемена)

В ходе проверки выявлено:

Направление проверки:	Результат:
Температура подачи блюд	соответствие
Весовое соответствие блюд	норма
Вкусовые качества готового блюда	соответствие
Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	соответствие

Организация питания:

Удовлетворительно

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

- 1) Визуально меню в новом году

- 2) Участие ко-ва. вагана
3) _____

С актом комиссии ознакомлен :

зав. производством _____

Комиссия в составе с актом ознакомлены:

Задкина В.В. Вульф
Жирова Е. П. (М)
Дремикова Дремикова
Ери Еремича О.А.
Кор (Коровина А.А.)
Вульф (Демьякин В.В.)
Ери (Емова А.И.)

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки:

21.02.2022г.

Инициативная группа, проводившая проверку:

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	да
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей ?	
	А) да	да
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте ?	
	А) да	да
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	да
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	да
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	да
	Б) нет	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) нет	нет
	Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	да
	Б) нет	
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	да
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	да

	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	нет
	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	да
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	нет
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню ?	
	А) нет	нет
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи ?	
	А) нет	нет
	Б) да	

Гр. Еремича
 Гр. Яценникова
 В.А. Амельник
 В.А. Захарова
 Кор. Коровина

Утверждаю
Директор МОБУ СОШ
П. Мичуринский
А.Е. Камбулова

Протокол № 6
заседания родительской комиссии по организации и качества в
МОБУ СОШ п. Мичуринский
от 20.01.2023 г.

Присутствовали- 4 человека
Комиссия в составе:

Ешова А. И., Ерёмина О. А., Треншкова
А. В., Алавердишвили В. В.

Тема: «Продукты питания и меню на 2023 учебный год»

Повестка заседания:

1. Поставщики продуктов питания в школьную столовую.
2. Меню школьной столовой и нормы продуктов.

По первому вопросу слушали повара школы, о работе с поставщиками продуктов питания. Продукты питания в столовую поставляются дважды в неделю: вторник, четверг. Заказы выполняются в полном объеме. Поставщик привозит практически все виды продуктов и в таре соответственной, в хорошей и прочной упаковке. Заявки принимаются по телефону. Фрукты, овощные салаты всегда присутствуют в питании школьников. Работой поставщиков удовлетворительна, если имеются недоразумения, то они решаются в рабочем порядке.

Решили: строго придерживаться примерного меню. Продукты заказывать израсчета на 10 дней, но выдерживать сроки реализации.

По второму вопросу слушали Железнову Ю.А., о выполнении натуральных норм. Были случаи, когда молочных блюд было больше в наличии. Мясные продукты в норме, использование круп, макаронных изделий, картофеля в норме.

Решили: членам Совета по питанию продолжить работу, по всем видам внутренних проверок. О всех нарушениях, несоответствии санитарным нормам и правилам немедленно информировать руководителя учреждения, принимать срочные меры по исправлению положения.

- уборка столовых залов осуществляется регулярно;
- приготовление и хранение дез. средств осуществляется согласно нормативной инструкции.

Санитарно-гигиенические нормативы в столовой МОБУ СОШ п. Мичуринский соблюдаются.

Решили: членам бракеражной комиссии продолжить работу по проверке санитарного состояния обеденного зала, кухни, моечной и других помещений столовой.

Приложение №1 «Акт проверки школьной столовой
комиссией по контролю организации питания обучающихся»

АКТ №
проверки школьной столовой комиссией по контролю организации питания
обучающихся

от 20.01.2023 года

Комиссия в составе:

Шова А.И., Еремеева О.Ф.
Тимошкова И.В., Александров В.И.

составили настоящий акт в том, что _____ в _____
была проведена проверка качества питания в школьной столовой.
Время проверки: 20 мин. (1 большая перемена)

В ходе проверки выявлено:

Направление проверки:	Результат:
Температура подачи блюд	в норме
Весовое соответствие блюд	соответствует
Вкусовые качества готового блюда	норма
Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	норма

Организация питания:

Организация питания без
претензий только на прошлой неделе
остальное в порядке.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

- 1) Добавить в меню десерты
полезные и красивые напитки.

- 2) Участие ко-ва. вагана
3) _____

С актом комиссии ознакомлен :

зав. производством _____

Комиссия в составе с актом ознакомлены:

Задриша В.В. Вульф
Жирова Е. П. (М)
Дремикова Дремикова
Ери Еремича О.А.
Кор (Коровича А.А.)
Вульф (Демьякин В.В.)
Ери (Емова А.И.)

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 20.01.2023г.
Инициативная группа, проводившая проверку:

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	да
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей ?	
	А) да	да
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте ?	
	А) да	да
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	да
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	да
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	да
	Б) нет	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) нет	нет
	Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	да
	Б) нет	
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	да
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	да

	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	нет
	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	да
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	нет
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню ?	
	А) нет	нет
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи ?	
	А) нет	нет
	Б) да	

Задкина
 Жукова
 Коробкина
 Александрович
 Еремина
 Прищипова



Утверждаю
Директор МОБУ СОШ
п. Мичуринский
А.Е. Камбулова

Протокол № 10
заседания родительской комиссии по организации и качества в
МОБУ СОШ п. Мичуринский

от 15.05.2023 г.

Присутствовали- 7 человек

Комиссия в составе:

Ежова А.Н., Ерёмина О.А., Коровина Н.А., Жукова Е.П., Пряникова А.В.,
Задкина В.В., Амелькин В.В.

Тема: « Подведение итогов в организация питания школьников МОБУ
СОШ п. Мичуринский за 2022-2023 учебный год»

Повестка заседания:

1. Отчет РК о проделанной работе за год.
2. Организация оздоровительной работы в ДОУ.
Организация летнего отдыха.

По первому вопросу слушали ответственного за питание школьников –
Железнову Ю.А с отчетом работы РК за год.

Выступила: член РК Ежова А.Н. с предложением признать работу РК за год
эффективной.

Решение по первому вопросу: Признать работу РК за год эффективной

По второму вопросу слушали директора школы Камбулову А.Е., рассказала о
закаливающих процедурах, режимных моментах, проводимых в ДОУ,
ознакомила РК с планом на ЛОП.

Решение по второму вопросу: Принять к сведению организацию
оздоровительной работы в ДОУ. План организации летнего отдыха признать
целесообразным.

- 2) Участие ко-ва. вагана
3) _____

С актом комиссии ознакомлен :

зав. производством _____

Комиссия в составе с актом ознакомлены:

Задкина В.В. Вульф
Жирова Е. П. (М)
Дремикова Дремикова
Ери Еремича О.А.
Кор (Коровина А.А.)
Вульф (Демьякин В.В.)
Ери (Емова С.Н.)