

Муниципальное образовательное учреждение
Муравлянская средняя общеобразовательная школа

391885, Рязанская область, Сараевский район, с.Муравлянка, ул.Центральная, д.8
тл. (49148) 3-34-83, электронная почта: muravljanka_sosh@mail.ru

Протокол № 1

заседания комиссии по контролю за организацией и качеством питания
от 02.09.2022 г.

Присутствовали: 5 членов комиссии, директор школы Клейменова Татьяна Викторовна.

Повестка дня:

1. Утверждение Плана работы комиссии родительского контроля за организацией горячего питания в МОУ Муравлянская СОШ на 2022-2023 учебный год.
2. Организация бесплатного двухразового питания в МОУ Муравлянская СОШ, в том числе обучающимся из семей льготной социальной категории (многодетным семьям, детям – инвалидам, детям с ОВЗ, детям – сиротам).
3. Утверждение Графика посещения школьных столовых с целью контроля за качеством приготовления пищи.

По первому вопросу слушали председателя комиссии Киселькову Наталью Александровну, которая ознакомила присутствующих с Планом работы комиссии родительского контроля за организацией горячего питания в МОУ Муравлянская СОШ на 2022-2023 учебный год.

По второму вопросу слушали директора школы Клейменову Татьяну Викторовну, которая рассказала об организации питания в школе на 2022-2022 учебный год о льготных категориях обучающихся школы. Татьяна Викторовна подчеркнула основные направления деятельности комиссии, отметила, что комиссия должна оказывать содействие администрации школы в организации питания обучающихся и прежде всего осуществлять контроль:


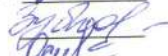
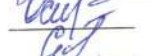
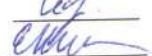

- За соответствием рационов питания согласно утвержденному меню;
- За качеством готовой продукции;
- За санитарным состоянием пищеблока;
- За выполнением графика поставок продуктов и готовой продукции, срокам их хранения и использования;
- За организацией приема пищи;
- За соблюдением графика работы столовой.

По третьему вопросу слушали Зубкову Ольгу Александровну, которая предложила посещать столовые школы с целью контроля ежемесячно.

Решение:

1. Принять основные направления работы комиссии на 2022-2023 учебный год.
2. Утвердить План работы комиссии родительского контроля за организацией горячего питания в МОУ Муравлянская СОШ на 2022-2023 учебный год.
3. Информацию принять к сведению
4. Список обучающихся из семей льготной категории корректировать по мере необходимости.
5. Контроль за деятельностью столовой проводить ежемесячно.

Члены комиссии:

Киселькова Н.А. 
Зубкова О.А. 
Осипова Е.А. 
Соловова М.В. 
Корчагина Е.В. 

Протокол № 2

заседания комиссии по контролю за организацией и качеством питания
от 20.09.2022 г.

Присутствовали: 5 членов комиссии.

Повестка дня:

1. Результаты проверки столовых школы комиссией по контролю за организацией горячего питания в МОУ Муравлянская СОШ
2. Составление аналитической справки по проверке организации горячего питания в школе.

По первому вопросу выступала ответственная за питание в школе Зубкова Ольга Александровна, она сообщила следующее:

1. Составлен график дежурства учителей в столовой и график приема пищи обучающимися школы.
2. Проверка рациона качества питания осуществляется регулярно, ежедневно, членами бракеражной комиссии (с записью в соответствующем журнале).
3. На пищеблоке имеются все необходимые документы, а именно:
 - Примерное 10- дневное меню согласно возрастной категории
 - Бракеражный журнал готовой продукции
 - Медицинские книжки работников пищеблока
 - Технологические карты
 - Инструкции по соблюдению санитарно-гигиенических правил при обработке и приготовлении пищи
 - Накладные на поступающую продукцию (сроки изготовления и реализации)

Соловова Марина Васильевна, родитель сказала, что после приема пищи было установлено следующее: питание сбалансировано, качество продукции очень хорошее, нормы выдержаны. Приготовленные блюда дети ели с удовольствием, отходов практически не оставалось.

Осипова Елена Алексеевна родитель, доложила комиссии, что санитарное состояние столового помещения и кухни хорошее, соблюдаются требования по дезинфекции и обработке столовой и кухонной посуды. Имеется в достаточном количестве умывальников для мытья рук. Имеются все документы на поставленную продукцию, сертификаты качества. Пробы меню (суточные) имеются в нужном количестве.

Киселькова Наталья Александровна сказала о том, что проводится просветительская работа с учащимися школы о вкусной и здоровой пищи, правилах личной гигиены.


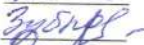



В присутствии членов комиссии было произведено контрольное взвешивание порций готовой продукции и контрольное взвешивание отходов. В результате контрольного взвешивания было установлено: масса порций обеда 1-11 классы - 370 гр., всего учащихся обедают на сегодня – 72. Все отходов – 530 гр, что составляет 2 %.

Повторную проверку комиссии провести не позднее 17 октября.

Выводы и рекомендации:

1. Работу столовой признать удовлетворительной.
2. Классным руководителям 1-11 классов продолжить систематический контроль за посещаемостью столовой обучающимися школы.

Члены комиссии:

Киселькова Н.А. 
Зубкова О.А. 
Осипова Е.А. 
Соловова М.В. 
Корчагина Е.В. 

Муниципальное образовательное учреждение
Муравлянская средняя общеобразовательная школа
• 391885, Рязанская область, Сараевский район, с.Муравлянка, ул.Центральная, д.8
тл. (49148) 3-34-83, электронная почта: muravljanka_sosh@mail.ru

Протокол № 3

заседания комиссии по контролю за организацией и качеством питания
от 20.10.2022 г.

Присутствовали: 5 членов комиссии.

Повестка дня:

1. Проверка соблюдения графика работы школьных столовых.
2. Контроль соблюдения условий и сроков хранения продуктов и готовой продукции, качества приготовленной пищи.
3. Охват учащихся горячим питанием.

По первому вопросу слушали члена комиссии, завхоза школы Зубкову О.А., она доложила комиссии, что в школе составлен график питания учащихся на текущий год. В ходе проверки не было выявлено нарушений соблюдения данного графика питания. Классные руководители внимательно следят за своевременным посещением учащихся столовой.

Соловова Мария Васильевна, родитель сказала, что при посещении школьной столовой она попробовала приготовленные блюда, которые ей понравились. Все было вкусно, температура блюд в норме. В присутствии членов комиссии было произведено контрольное взвешивание порций готовой продукции и контрольное взвешивание отходов. В результате контрольного взвешивания было установлено: масса порций завтрака 1- 9 классы-720 гр., всего учащихся в школе на сегодня – 750. Все отходов – 1080гр, что составляет 2 %. Дети кушали с удовольствием, все было вкусно.


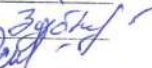



Корчагина Е.В. сказала, что условия и сроки хранения продуктов и готовой продукции соблюдается. Суточные пробы хранятся в холодильнике и имеют соответствующую маркировку. Условия хранения и сроки хранения соблюдаются.

Киселькова Наталья Александровна сказала, доложила собравшимся, что классными руководителями проводится работа с родителями и учащимися о необходимости второго питания. Повторную проверку комиссии провести не позднее 21 декабря.

Выводы и рекомендации:

1. Работу столовой признать удовлетворительной.
2. Признать качество готовой продукции удовлетворительной.

Члены комиссии:

Киселькова Н.А. 
Зубкова О.А. 
Осипова Е.А. 
Соловова М.В. 
Корчагина Е.В. 

Муниципальное образовательное учреждение
Муравлянская средняя общеобразовательная школа
• 391885, Рязанская область, Сараевский район, с.Муравлянка, ул.Центральная, д.8
тл. (49148) 3-34-83, электронная почта: muravljanka_sosh@mail.ru

Протокол № 4

заседания комиссии по контролю за организацией и качеством питания
от 22.11.2022 г.

Присутствовали: 5 членов комиссии.

Повестка дня:

1. Проверка соблюдения графика работы школьных столовых.
2. Контроль соблюдения условий и сроков хранения продуктов и готовой продукции, качества приготовленной пищи.
3. Охват учащихся горячим питанием.

По первому вопросу слушали члена комиссии, завхоза школы Зубкову О.А., она доложила комиссии, что в школе составлен график питания учащихся на текущий год. В ходе проверки не было выявлено нарушений соблюдения данного графика питания. Классные руководители внимательно следят за своевременным посещением учащихся столовой.

Соловова Мария Васильевна, родитель сказала, что при посещении школьной столовой она попробовала приготовленные блюда, которые ей понравились. Все было вкусно, температура блюд в норме. В присутствии членов комиссии было произведено контрольное взвешивание порций готовой продукции и контрольное взвешивание отходов. В результате контрольного взвешивания было установлено: масса порций завтрака 1- 9 классы-720 гр., всего учащихся в школе на сегодня – 750. Все отходов – 1080гр, что составляет 2 %. Дети кушали с удовольствием, все было вкусно.


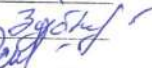



Корчагина Е.В. сказала, что условия и сроки хранения продуктов и готовой продукции соблюдается. Суточные пробы хранятся в холодильнике и имеют соответствующую маркировку. Условия хранения и сроки хранения соблюдаются.

Киселькова Наталья Александровна сказала, доложила собравшимся, что классными руководителями проводится работа с родителями и учащимися о необходимости второго питания. Повторную проверку комиссии провести не позднее 21 декабря.

Выводы и рекомендации:

1. Работу столовой признать удовлетворительной.
2. Признать качество готовой продукции удовлетворительной.

Члены комиссии:

Киселькова Н.А. 
Зубкова О.А. 
Осипова Е.А. 
Соловова М.В. 
Корчагина Е.В. 

Муниципальное образовательное учреждение
Муравлянская средняя общеобразовательная школа
391885, Рязанская область, Сараевский район, с.Муравлянка, ул.Центральная, д.8
тл. (49148) 3-34-83, электронная почта: muravljanka_sosh@mail.ru

Протокол № 5

заседания комиссии по контролю за организацией и качеством питания
от 16.12.2022г.

Присутствовали: 5 членов комиссии.

Повестка дня:

1. Проверка соблюдения требований СанПинк оборудованию и инвентарю..
2. Проверка сохранности санитарно-технического состояния помещения и оборудования пищеблока, а также его использования по назначению.
3. Эстетическое оформление зала столовой.

По первому вопросу слушали члена комиссии, завхоза школы Зубкову О.А., она доложила комиссии, что в школьной столовой, на пищеблоке) используется оборудование только в соответствии с нормами СанПина. Инвентарь пищеблока исправлен, оборудование используется без нарушений.

Соловова Мария Васильевна, родитель сказала, что санитарно-техническое состояние помещений пищеблока находится в удовлетворительном состоянии. Приготовленные блюда попробовали, все очень вкусно. Дети получают соки и фрукты. В присутствии членов комиссии было произведено контрольное взвешивание порций готовой продукции и контрольное взвешивание отходов. В результате контрольного взвешивания было установлено: масса порций завтрака 1-9 классы - 650 гр., всего учащихся в школе на сегодня - 75. Все отходов - 975 гр, что составляет 2 %. Дети кушали с удовольствием, все было вкусно.

Осипова Е.А. сказала, что в помещении столовой очень чисто, уютно и красиво, посуда расставлена по полкам, детям нравится ходит обедать и завтракать в школе.

Выводы и рекомендации:

1. Работу столовой признать удовлетворительной.
2. Требования СанПин к оборудованию соблюдается.
3. Следующую проверку провести не позднее 17 января.

Члены комиссии:

Киселькова Н.А..

Зубкова О.А..

Осипова Е.А.

Соловова М.В.

Корчагина Е.В.



Протокол № 6

заседания комиссии по контролю за организацией и качеством питания
от 20.01.2023г.

Присутствовали: 5 членов комиссии.

Повестка дня:

1. Проверка соблюдения графика работы школьной столовой.
2. Контроль за соблюдением сроков годности, температурно-влажного режима и условий хранения пищевых продуктов, установленные изготовлением и соответствующие санитарно-эпидемиологическим требованиям при хранении продукции, в том числе скоропортящейся, а также полуфабрикатов.

По первому вопросу выступала ответственная за питание в школе Зубкова Ольга Александровна, она сообщила следующее: на начало 2022-2023 учебного года составлен и Утвержден график питания учащихся. Классные руководители приводят детей согласно данному графику. Данный режим питания позволяет осуществлять прием пищи обучающимися, с соблюдением противопандемических рекомендаций Сан Пин. Соловова Мария Васильевна, родитель сказала, что после приема пищи было установлено следующее: организация питания хорошая, все блюда соответствовали меню, дети кушали с удовольствием, приготовленное блюдо было свежее и очень вкусное. Соблюдаются все сроки годности продуктов, температурно-влажный режим и условия хранения продуктов. Скоропортящиеся продукты и полуфабрикаты хранятся правильно.

Осипова Елена Алексеевна родитель, доложила комиссии, что санитарное состояние столового помещения и кухни хорошее. Обеденные столы чисто вытерты, тарелки и бокалы чистые, без сколов. Столовая и кухонная посуда моется с соблюдением всех норм и требований. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами.

В присутствии членов комиссии было произведено контрольное взвешивание порций готовой продукции и контрольное взвешивание отходов. В результате контрольного взвешивания было установлено: масса порций завтрака 1-9 классы - 745 гр., всего учащихся обедают на сегодня – 72. Все отходов – 1,072 гр, что составляет 2 %.

Киселькова Наталья Александровна сказала о том, что классные руководители продолжают контроль за посещаемостью обучающимися школьной столовой по данному графику.

Повторную проверку комиссии провести не позднее 21 февраля.

Выводы и рекомендации:

1. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет
2. Работу столовой признать удовлетворительной.

Члены комиссии:

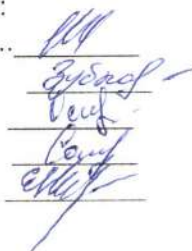
Киселькова Н.А..

Зубкова О.А..

Осипова Е.А.

Соловова М.В.

Корчагина Е.В.



Муниципальное образовательное учреждение
Муравлянская средняя общеобразовательная школа
391885, Рязанская область, Сараевский район, с.Муравлянка, ул.Центральная, д.8
тл. (49148) 3-34-83, электронная почта: muravljanka_sosh@mail.ru

Протокол № 7
заседания комиссии по контролю за организацией и качеством питания
от 21.02.2023 г.

Присутствовали: 5 членов комиссии.

Повестка дня:

1. Проверка соблюдения требований СанПин к оборудованию и инвентарю.
2. Проверка рациона качества питания

По первому вопросу выступала ответственная за питание в школе Зубкова Ольга Александровна, она сообщила следующее: оборудование на пищеблоке используется в соответствии с нормами СанПина.

Соловова Мария Васильевна, родитель сказала, что после приема пищи было установлено следующее: питание сбалансировано, качество продукции очень хорошее, нормы выдержаны, дети кушали с удовольствием, приготовленное блюдо было свежее и очень вкусное, в рационе были свежие овощи и фрукты, отходов очень мало.

Осипова Елена Алексеевна родитель, доложила комиссии, что санитарное состояние столового помещения и кухни хорошее, сотрудники пищеблока в униформе, защитной маске и перчатках. Столовая и кухонная посуда моется с соблюдением всех норм и требований.






В присутствии членов комиссии было произведено контрольное взвешивание порций готовой продукции и контрольное взвешивание отходов. В результате контрольного взвешивания было установлено: масса порций завтрака 1-9 классы - 520 гр., всего учащиеся обедают на сегодня – 78. Все отходов – 811 гр, что составляет 2 %.

Повторную проверку комиссии провести не позднее 20 марта.

Выводы и рекомендации:

1. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет
2. Работу столовой признать удовлетворительной.

Члены комиссии:

Киселькова Н.А. 
Зубкова О.А. 
Осипова Е.А. 
Соловова М.В. 
Корчагина Е.В. 

Муниципальное образовательное учреждение
Муравлянская средняя общеобразовательная школа
391885, Рязанская область, Сараевский район, с.Муравлянка, ул.Центральная, д.8
тл. (49148) 3-34-83, электронная почта: muravljanka_sosh@mail.ru

Протокол № 8
заседания комиссии по контролю за организацией и качеством питания
от 18.03.2023 г.

Присутствовали: 5 членов комиссии.

Повестка дня:

1. Проверка соблюдения графика работы школьной столовой.
2. Контроль за качеством и оформлением приготовленных блюд.
3. Санитарное состояние столового помещения и кухни

По первому вопросу выступала ответственная за питание в школе Зубкова Ольга Александровна, она сообщила следующее: график питания учащихся утвержден. Классные руководители приводят детей согласно данному графику. Данный режим питания позволяет осуществлять прием пищи обучающимися, с соблюдением противопандемических рекомендаций Сан Пин.

Соловова Мария Васильевна, родитель сказала, что после приема пищи было установлено следующее: продукты на кухне хранятся правильно, блюда готовятся только из свежей продукции и оформлены должным образом. Детям дают соки и свежие фрукты.

Осипова Елена Алексеевна родитель, доложила комиссии, что санитарное состояние столового помещения и кухни хорошее.

В присутствии членов комиссии было произведено контрольное взвешивание порций готовой продукции и контрольное взвешивание отходов. В результате контрольного взвешивания было установлено: масса порций завтрака 1-11 классы - 310 гр., всего учащихся завтракают на сегодня – 81. Все отходов – 753 гр, что составляет 3 %.

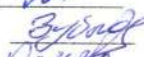
Повторную проверку комиссии провести не позднее 17 апреля.

Выводы и рекомендации:

1. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет
2. Работу столовой признать удовлетворительной.


Члены комиссии:

Киселькова Н.А.. 

Зубкова О.А.. 

Осипова Е.А. 

Соловова М.В. 

Корчагина Е.В. 

Протокол № 9
заседания комиссии по контролю за организацией и качеством питания
от 21.04.2023 г.

Присутствовали: 5 членов комиссии.

Повестка дня:

1. Проверка соблюдения графика работы школьной столовой.
2. Контроль за качеством и оформлением приготовленных блюд.
3. Санитарное состояние столового помещения и кухни

По первому вопросу выступала ответственная за питание в школе Зубкова Ольга Александровна, она сообщила следующее: график питания учащихся утвержден. Классные руководители приводят детей согласно данному графику. Данный режим питания позволяет осуществлять прием пищи обучающимися, с соблюдением противопопандемических рекомендаций Сан Пин.

Соловова Мария Васильевна, родитель сказала, что после приема пищи было установлено следующее: продукты на кухне хранятся правильно, блюда готовятся только из свежей продукции и оформлены должным образом. Детям дают соки и свежие фрукты.

Осипова Елена Алексеевна родитель, доложила комиссии, что санитарное состояние столового помещения и кухни хорошее.


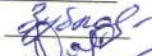



В присутствии членов комиссии было произведено контрольное взвешивание порций готовой продукции и контрольное взвешивание отходов. В результате контрольного взвешивания было установлено: масса порций обеда 1-9 классы - 705 гр., всего учащихся обедают на сегодня – 75. Все отходов – 1,050 гр, что составляет 2 %.

Повторную проверку комиссии провести не позднее 21мая.

Выводы и рекомендации:

1. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет
2. Работу столовой признать удовлетворительной.

Члены комиссии:

Киселькова Н.А. 
Зубкова О.А. 
Осипова Е.А. 
Соловова М.В. 
Корчагина Е.В. 

Муниципальное образовательное учреждение
Муравлянская средняя общеобразовательная школа
391885, Рязанская область, Сараевский район, с.Муравлянка, ул.Центральная, д.8
тл. (49148) 3-34-83, электронная почта: muravljanka_sosh@mail.ru

Протокол № 10

заседания комиссии по контролю за организацией и качеством питания
от 20.05.2023 г.

Присутствовали: 5 членов комиссии.

Повестка дня:

1. Проверка рациона качества питания
2. Результаты проверки столовой школы комиссией по контролю за организацией горячего питания в МОУ Муравлянская СОШ
3. Проверка соблюдения требований СанПин к оборудованию и инвентарю.

Соловова Мария Васильевна, родитель сказала, что после приема пищи было установлено следующее: все блюда соответствовали представлениям членов комиссии о вкусной и здоровой пищи, претензий к качеству приготовления и к качеству продуктов нет, дети кушали с удовольствием, приготовленное блюдо было очень вкусное. В рацион добавлены свежие овощи и фрукты. Детям даются витаминизированные напитки. Отходов после приема пищи мало. Соблюдаются все сроки годности продуктов, температурно-влажный режим и условия хранения продуктов. Скоропортящиеся продукты и полуфабрикаты хранятся правильно.


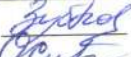
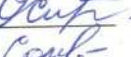

Осипова Елена Алексеевна родитель, доложила комиссии, что санитарное состояние столового помещения и кухни хорошее.. Обеденные столы чисто вытерты, тарелки и бокалы чистые, без сколов. Столовая и кухонная посуда моется с соблюдением всех норм и требований. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами. Все холодильное оборудование работает в штатном режиме. Суточные пробы хранятся правильно. Вся информация о работе столовой находится на информационном стенде.

В присутствии членов комиссии было произведено контрольное взвешивание порций готовой продукции и контрольное взвешивание отходов. В результате контрольного взвешивания было установлено: масса порций обеда 1-11 классы - 430 гр., всего учащихся обедают на сегодня – 72. Все отходов – 928 гр, что составляет 3 %.

Выводы и рекомендации:

1. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет
2. Работу столовой признать удовлетворительной.

Члены комиссии:

Киселькова Н.А. 
Зубкова О.А. 
Осипова Е.А. 
Соловова М.В. 
Корчагина Е.В. 