

Протокол № 1

Общественного контроля за организацией питания обучающихся в МБОУ «ГЮЛ № 86»

Дата проверки: 17.09.2021

Комиссия по контролю за организацией питания

Петрушко Наталья Николаевна, заместитель директора по УВР

Северюхина Ирина Леонидовна, социальный педагог

Князева Ирина Леонидовна, представитель родительской общности 8д,11б классов

Кожевникова Анна Николаевна, представитель родительской общности 4б класса

Никитина Анастасия Андреевна, представитель родительской общности 2 д класса

Цель проверки: Обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических требований при организации питания, контроль за качеством питания.

№ п\п	Вопросы	Результат
1	Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню	В меню на 17.09. реализуемые блюда соответствуют примерному меню на 2021 – 2022 учебный год.
2	Санитарно-техническое состояние обеденного зала (состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток)	На момент проверки состояние обеденного зала соответствовало всем требованиям. Столовая посуда без сколов, состояние обеденной мебели удовлетворительное, столовые приборы в достаточном количестве находятся на столе. На момент проверки не на всех обеденных столах были салфетки.
3.	Условия соблюдения личной гигиены обучающихся	В столовой для мытья и обработки рук установлены раковины, 4 дозатора с мылом. Имеется дополнительно 6 бутылочек жидкого мыла. 4 бутылочки с антисептиком для .обработки рук Обучающиеся перед едой моют руки, обрабатывают их антисептиком.
4.	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.	На момент проверки все сотрудники пищеблока были обеспечены формой, головным убором, одноразовыми перчатками.
5.	Объем и вид пищевых продуктов после приема пищи	Проверка проводилась после 1 урока в перемену завтракали 1-4 классы. 35 % пищи ушло в отходы. При опросе обучающихся выяснили, что 40 % обучающихся не любят кашу.

Протокол № 2

Родительского контроля за организацией питания обучающихся в МБОУ «ГЮЛ № 86»

Дата проверки: 16.11.2021

Комиссия по контролю за организацией питания в лагере

Петрушко Наталья Николаевна, заместитель директора по УВР

Северюхина Ирина Леонидовна, социальный педагог

Князева Ирина Леонидовна, представитель родительской общественности 8д,11б классов

Кожевникова Анна Николаевна, представитель родительской общественности 4б класса

Цель проверки: Обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических требований при организации питания, контроль за качеством питания.

№ п\п	Вопросы	Результат
1	Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню	В меню на 16.11. реализуемые блюда соответствуют примерному меню на 2021 – 2022 учебный год.
2	Санитарно-техническое состояние обеденного зала (состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток)	На момент проверки состояние обеденного зала соответствовало всем требованиям. Столовая посуда без сколов, состояние обеденной мебели удовлетворительное, столовые приборы в достаточном количестве находятся на столе.
3.	Условия соблюдения личной гигиены обучающихся	В столовой для мытья и обработки рук установлены раковины, 4 дозатора с мылом. Имеется дополнительно 6 бутылочек жидкого мыла. 2 бутылочки с антисептиком для .обработки рук Обучающиеся перед едой моют руки, обрабатывают их антисептиком.
4.	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.	На момент проверки все сотрудники пищеблока были обеспечены формой, головным убором, одноразовыми перчатками.
5.	Объем и вид пищевых продуктов после приема пищи	Проверка проводилась после 2 урока в перемену обедали 5-6 классы. 25 % пищи ушло в отходы.

Протокол № 4

Родительского контроля за организацией питания, внешним видом обучающихся в МБОУ «ГЮЛ № 86»

Дата проверки: 31.03.2022

Комиссия по контролю за организацией питания в лагере

Петрушко Н.Н., заместитель директора по УВР

Троянова С.В., родительница 2д класса

Кузнецова Т.А., родительница 7г, 2Д класса

Годунов М. Ю., родитель 4А класса

Соловьев М., председатель совета старшеклассников

Хаджаева Л., представитель совета старшеклассников

Цель проверки: Обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических требований при организации питания, контроль за качеством питания.

№ п\п	Вопросы	Результат
1	Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню	В меню на 31.03. обучающимся начальных классов было предложено на завтрак: каша овсяная «Геркулес», чай с сахаром, маффин. На завтрак реализуемые блюда соответствовали утвержденному примерному меню.
2	Санитарно-техническое состояние обеденного зала (состояние обеденной мебели, столовой посуды)	На момент проверки состояние обеденного зала соответствовало всем требованиям. Столовая посуда без сколов, состояние обеденной мебели удовлетворительное, столовые приборы в достаточном количестве находятся на столе. На момент проверки на всех обеденных столах были салфетки.
3.	Условия соблюдения личной гигиены обучающихся	В столовой для мытья и обработки рук установлены 9 раковин, 2 дозатора с мылом, дополнительно имеются 7 бутылочек жидкого мыла 2 дозатора для обработки рук антисептиком. Обучающиеся перед едой моют руки. На момент проверки все обучающиеся 1-4 классов перед едой мыли руки.
4.	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.	На момент проверки все сотрудники пищеблока были обеспечены формой, головным убором, одноразовыми перчатками.
5.	Объем и вид пищевых продуктов после приема пищи	Проверка проводилась во время завтрака обучающихся 1-4 классов, 80 % пищи ушло в отходы. Обучающиеся не съедают кашу.
6.	Внешний вид обучающихся	В ходе проверки выявили, что 30% обучающихся нарушают положение по внешнему виду обучающихся.

Решение

1. Обучающимся предоставляется горячее питание, соответствующее меню.

Протокол № 3

Родительского контроля за организацией питания обучающихся в МБОУ «ГЮЛ № 86»

Дата проверки: 02.12.2021

Комиссия по контролю за организацией питания в лагере

Петрушко Наталья Николаевна, заместитель директора по УВР

Северюхина Ирина Леонидовна, социальный педагог

Родионова Виктория Юрьевна, родительница обучающихся 2б, 8 в классов

Никитина Анастасия Андреевна, родительница ученицы 2д класса

Хадхаева Ляман,, представитель совета старшеклассников

Цель проверки: Обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических требований при организации питания, контроль за качеством питания.

№ п\п	Вопросы	Результат
1	Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню	В меню на 2 декабря реализуемые блюда соответствуют утвержденному примерному меню.
2	Санитарно-техническое состояние обеденного зала (состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток)	На момент проверки состояние обеденного зала соответствовало всем требованиям. Столовая посуда без сколов, состояние обеденной мебели удовлетворительное, столовые приборы в достаточном количестве находятся на столе. На момент проверки на всех обеденных столах были салфетки.
3.	Условия соблюдения личной гигиены обучающихся	В столовой для мытья и обработки рук установлены 9 раковин, 4 дозатора с мылом, дополнительно имеются 6 бутылочек жидкого мыла 2 дозатора для обработки рук антисептиком. Обучающиеся перед едой моют руки, обрабатывают антисептиком. На момент проверки не все обучающиеся 5-6 классов перед едой мыли руки.
4.	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.	На момент проверки все сотрудники пищеблока были обеспечены формой, головным убором, одноразовыми перчатками.
5.	Объем и вид пищевых продуктов после приема пищи	Проверка проводилась во время завтрака обучающихся 1-4 классов, 35 % пищи ушло в отходы. Обучающиеся не съедают в полном объеме, мотивируя тем, что они завтракали дома и еще не проголодались.

Протокол № 5

общественного контроля за организацией питания обучающихся в МБОУ «ГЮЛ № 86»

Дата проверки: 09.06.2022

Комиссия по контролю за организацией питания в лагере

Петрушко Наталья Николаевна, заместитель директора по УВР

Шмишкина В.В., начальник лагеря

Родионова Виктория Юрьевна, родительница обучающихся 2Б класса

Цель проверки: Обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических требований при организации питания, контроль за качеством питания.

№ п\п	Вопросы	Результат
1	Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню	В меню на 09.06. реализуемые блюда соответствуют примерному меню летнего лагеря с дневным пребыванием
2	Санитарно-техническое состояние обеденного зала (состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток)	На момент проверки состояние обеденного зала соответствовало всем требованиям. Столовая посуда без сколов, состояние обеденной мебели удовлетворительное, столовые приборы в достаточном количестве находятся на столе. На момент проверки на всех обеденных столах были салфетки.
3.	Условия соблюдения личной гигиены обучающихся	В столовой для мытья и обработки рук установлены раковины, дозаторы с мылом. Имеется дозатор для обработки рук антисептиком. Обучающиеся перед едой моют руки, обрабатывают антисептиком.
4.	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.	На момент проверки все сотрудники пищеблока были обеспечены формой, головным убором, одноразовыми перчатками.
5.	Объем и вид пищевых продуктов после приема пищи	Проверка проводилась во время обеда, 25 % пищи ушло в отходы. Обучающиеся не съедают всю пищу в полном объеме, мотивируя тем, что большие порции..

Решение