

ПРОТОКОЛ № 5

заседания мониторинговой комиссии по проверке санитарного состояния школьной столовой

«12» 01. 2026 г.

Присутствовали: 7 человек

Отсутствовали: 0 человек

Повестка дня:

Проверка санитарного состояния школьной столовой, соответствия меню готовым блюдам, наличия сертификатов на продукты питания и проверки буфета на наличие запрещенных продуктов.

СЛУШАЛИ:

Мониторинговая комиссия в составе Самбаевой А.К. - Председатель комиссии, Абдыкаримовой Ж.З. - Зам. по УР, Батиной Ю.Е. - Медицинского работника, Ибраевой Г.Б.- Родитель 7 класса, Мухамедзяновой Н.В. - Родитель 4 класса, Лысенко Т.А.- Родитель 3 класса, Оразаевой Т.Б. - социальный педагог, секретарь , провели проверку школьной столовой.

В ходе проверки были обследованы:

- санитарное состояние школьной столовой;
- соответствие утвержденного меню приготовленным готовым блюдам;
- наличие сертификатов на всю продукцию, используемую для приготовления пищи;
- буфет школьной столовой на наличие запрещенных продуктов.

РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОВЕРКИ:

В ходе мониторинга установлено:

- санитарное состояние школьной столовой соответствует установленным санитарным нормам;
- готовые блюда соответствуют утвержденному меню;
- сертификаты на всю продукцию, используемую для приготовления пищи, имеются в наличии;
- в буфете школьной столовой запрещенные продукты не выявлены.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ:

Состояние школьной столовой признано удовлетворительным.

Нарушений в ходе проверки не выявлено.

РЕКОМЕНДАЦИИ:

- продолжить контроль за санитарным состоянием школьной столовой;
- соблюдать соответствие меню приготовленным блюдам;
- обеспечить наличие сертификатов на всю продукцию;
- не допускать реализацию запрещенных продуктов в буфете школьной столовой.

Самбаева А.К.

Председатель комиссии

Абдыкаримова Ж.З.

Зам. по УР

Батина Ю.Е.

Медицинский работник

Ибраева Г.Б.

Родитель 7 класса

Мухамедзянова Н.В.

Родитель 4 класса

Лысенко Т.А.

Родитель 3 класса

Оразаева Т.Б.

Социальный педагог, секретарь

ПРОТОКОЛ № 6

заседания мониторинговой комиссии по проверке организации питания и санитарного состояния школьной столовой

«04» 02. 2026 г.

Присутствовали: 7 человек

Отсутствовали: 0 человек

Повестка дня:

Проверка организации питания учащихся, санитарного состояния школьной столовой, соблюдения условий хранения продуктов питания и состояния питьевого режима.

СЛУШАЛИ:

Мониторинговая комиссия в составе Самбаевой А.К. – председателя комиссии, Абдыкаримовой Ж.З. – зам. по УР, Батиной Ю.Е. – медицинского работника, Ибраевой Г.Б. – родителя 7 класса, Мухамедзяновой Н.В. – родителя 4 класса, Лысенко Т.А. – родителя 3 класса, Оразаевой Т.Б. – социального педагога, секретаря, провела проверку школьной столовой.

В ходе проверки были обследованы:

- санитарное состояние обеденного зала и пищеблока;
- условия хранения продуктов питания;
- соблюдение сроков годности продуктов;
- соответствие приготовленных блюд утвержденному меню;
- наличие суточных проб готовой продукции;
- состояние питьевых фонтанчиков и наличие фильтрованной питьевой воды;
- соблюдение работниками столовой санитарных требований.

РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОВЕРКИ:

В ходе мониторинга установлено:

- санитарное состояние школьной столовой соответствует санитарным нормам;
- продукты питания хранятся в соответствии с требованиями;
- сроки годности продуктов соблюдаются;
- приготовленные блюда соответствуют утвержденному меню;
- суточные пробы готовой продукции имеются;
- питьевые фонтанчики находятся в исправном состоянии, фильтрованная питьевая вода доступна для учащихся;
- работники столовой соблюдают санитарные требования, работают в специальной одежде и головных уборах.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ:

Организация питания учащихся и санитарное состояние школьной столовой признаны удовлетворительными.

Нарушений в ходе проверки не выявлено.

РЕКОМЕНДАЦИИ:

- продолжить контроль за организацией питания учащихся;
- соблюдать санитарные нормы и правила хранения продуктов;
- своевременно контролировать сроки годности продукции;
- поддерживать исправное состояние питьевых фонтанчиков;
- продолжить контроль за наличием суточных проб готовой продукции.

Самбаева А.К. _____ Председатель комиссии

Абдыкаримова Ж.З. _____ Зам. по УР
Батина Ю.Е. _____ Медицинский работник
Ибраева Г.Б. _____ Родитель 7 класса
Мухамедзянова Н.В. _____ Родитель 4 класса
Лысенко Т.А. _____ Родитель 3 класса
Оразаева Т.Б. _____ Социальный педагог, секретарь

ПРОТОКОЛ № 7

заседания мониторинговой комиссии по проверке организации питания и санитарного состояния школьной столовой

«03» 03. 2026 г.

Присутствовали: 7 человек

Отсутствовали: 0 человек

Повестка дня:

Проверка качества готовых блюд, санитарного состояния школьной столовой и соблюдения правил организации питания учащихся.

СЛУШАЛИ:

Мониторинговая комиссия в составе Самбаевой А.К. – председателя комиссии, Абдыкаримовой Ж.З. – зам. по УР, Батиной Ю.Е. – медицинского работника, Ибраевой Г.Б. – родителя 7 класса, Мухамедзяновой Н.В. – родителя 4 класса, Лысенко Т.А. – родителя 3 класса, Оразаевой Т.Б. – социального педагога, секретаря, провела проверку школьной столовой.

В ходе проверки были обследованы:

- качество готовых блюд;
- санитарное состояние пищеблока и обеденного зала;
- соблюдение правил выдачи горячего питания учащимся;
- наличие графика уборки помещений;
- соблюдение работниками столовой правил личной гигиены;
- наличие маркировки кухонного инвентаря и разделочного оборудования.

РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОВЕРКИ:

В ходе мониторинга установлено:

- качество готовых блюд соответствует установленным требованиям;
- санитарное состояние пищеблока и обеденного зала удовлетворительное;
- горячее питание выдается своевременно;
- график уборки помещений соблюдается;
- работники столовой соблюдают правила личной гигиены;
- кухонный инвентарь и разделочное оборудование имеют соответствующую маркировку.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ:

Работа школьной столовой организована в соответствии с санитарными требованиями. Нарушений в ходе проверки не выявлено.

РЕКОМЕНДАЦИИ:

- продолжить контроль качества готовых блюд;
- соблюдать санитарные нормы при организации питания учащихся;
- поддерживать чистоту помещений и оборудования;
- контролировать соблюдение правил личной гигиены работниками столовой.

Самбаева А.К. _____ Председатель комиссии

Абдыкаримова Ж.З. _____ Зам. по УР
Батина Ю.Е. _____ Медицинский работник
Ибраева Г.Б. _____ Родитель 7 класса
Мухамедзянова Н.В. _____ Родитель 4 класса
Лысенко Т.А. _____ Родитель 3 класса
Оразаева Т.Б. _____ Социальный педагог, секретарь

ПРОТОКОЛ № 8

заседания мониторинговой комиссии по проверке организации питания и санитарного состояния школьной столовой

«03» 04. 2026 г.

Присутствовали: 7 человек

Отсутствовали: 0 человек

Повестка дня:

Проверка соответствия приготовленных блюд утвержденному меню, наличия санитарных книжек у сотрудников школьной столовой, органолептическая оценка готовых блюд и соблюдение питьевого режима.

СЛУШАЛИ:

Мониторинговая комиссия в составе Самбаевой А.К. – председателя комиссии, Абдыкаримовой Ж.З. – зам. по УР, Батиной Ю.Е. – медицинского работника, Ибраевой Г.Б. – родителя 7 класса, Мухамедзяновой Н.В. – родителя 4 класса, Лысенко Т.А. – родителя 3 класса, Оразаевой Т.Б. – социального педагога, секретаря, провела проверку школьной столовой.

В ходе проверки были обследованы:

- соответствие приготовленных блюд утвержденному меню;
- наличие и состояние санитарных книжек сотрудников школьной столовой;
- органолептическая оценка готовых блюд;
- соблюдение питьевого режима;
- санитарное состояние пищеблока и обеденного зала;
- соблюдение работниками столовой санитарных норм и правил личной гигиены.

РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОВЕРКИ:

В ходе мониторинга установлено:

- приготовленные блюда соответствуют утвержденному меню;
- санитарные книжки у сотрудников школьной столовой имеются и оформлены в соответствии с требованиями;
- органолептическая оценка готовых блюд соответствует нормам (внешний вид, вкус, запах и температура блюд удовлетворительные);
- питьевой режим организован, учащимся доступна фильтрованная питьевая вода;
- санитарное состояние пищеблока и обеденного зала удовлетворительное;
- сотрудники школьной столовой соблюдают санитарные требования и правила личной гигиены.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ:

Организация питания учащихся и санитарное состояние школьной столовой соответствуют установленным требованиям.

Нарушений в ходе проверки не выявлено.

РЕКОМЕНДАЦИИ:

- продолжить контроль соответствия готовых блюд утвержденному меню;
- своевременно обновлять санитарные книжки сотрудников;
- соблюдать санитарные нормы при приготовлении и выдаче пищи;
- поддерживать питьевой режим для учащихся;
- продолжить контроль качества готовых блюд.

Самбаева А.К. _____ Председатель комиссии

Абдыкаримова Ж.З. _____ Зам. по УР
Батина Ю.Е. _____ Медицинский работник
Ибраева Г.Б. _____ Родитель 7 класса
Мухамедзянова Н.В. _____ Родитель 4 класса
Лысенко Т.А. _____ Родитель 3 класса
Оразаева Т.Б. _____ Социальный педагог, секретарь

ПРОТОКОЛ № 9

заседания мониторинговой комиссии по проверке организации питания и санитарного состояния
школьной столовой

« 04». 05. 2026 г.

Присутствовали: 7 человек

Отсутствовали: 0 человек

Повестка дня:

Проверка органолептической оценки готовых блюд, условий хранения овощей и продуктов питания, соблюдения товарного соседства и санитарного состояния школьной столовой.

СЛУШАЛИ:

Мониторинговая комиссия в составе Самбаевой А.К. – председателя комиссии, Абдыкаримовой Ж.З. – зам. по УР, Батиной Ю.Е. – медицинского работника, Ибраевой Г.Б. – родителя 7 класса, Мухамедзяновой Н.В. – родителя 4 класса, Лысенко Т.А. – родителя 3 класса, Оразаевой Т.Б. – социального педагога, секретаря, провела проверку школьной столовой.

В ходе проверки были обследованы:

- органолептическая оценка готовых блюд;
- соответствие готовых блюд утвержденному меню;
- условия хранения овощей и продуктов питания;
- соблюдение товарного соседства при хранении продуктов;
- сроки годности продукции;
- санитарное состояние холодильного оборудования;
- чистота кухонного инвентаря и рабочих поверхностей;
- соблюдение санитарных норм сотрудниками столовой;
- наличие графиков уборки и санитарной обработки помещений;
- организация питьевого режима учащихся.

РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОВЕРКИ:

В ходе мониторинга установлено:

- готовые блюда соответствуют утвержденному меню;
- органолептическая оценка готовых блюд соответствует нормам (вкус, запах, цвет, внешний вид и температура блюд удовлетворительные);
- овощи и продукты питания хранятся в соответствии с санитарными требованиями;
- товарное соседство соблюдается, сырые и готовые продукты хранятся отдельно;
- сроки годности продуктов соблюдаются;
- холодильное оборудование находится в исправном и чистом состоянии;
- кухонный инвентарь и рабочие поверхности содержатся в чистоте;
- сотрудники школьной столовой соблюдают санитарные требования и правила личной гигиены;
- графики уборки и санитарной обработки соблюдаются;
- питьевой режим организован, учащимся доступна питьевая вода.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ:

Санитарное состояние школьной столовой и организация питания учащихся соответствуют установленным требованиям.

Нарушений в ходе проверки не выявлено.

РЕКОМЕНДАЦИИ:

- продолжить контроль качества готовых блюд;
- соблюдать правила хранения продуктов и товарного соседства;
- своевременно проводить санитарную обработку оборудования и помещений;
- контролировать сроки годности продукции;
- поддерживать организацию питьевого режима учащихся.

Самбаева А.К.

Председатель комиссии

Абдыкаримова Ж.З.

Зам. по УР

Батина Ю.Е.

Медицинский работник

Ибраева Г.Б.

Родитель 7 класса

Мухамедзянова Н.В.

Родитель 4 класса

Лысенко Т.А.

Родитель 3 класса

Оразаева Т.Б.

Социальный педагог, секретарь

