

Протокол № 13

проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся
МБОУ Иловлинской СОШ №2
комиссией родительского контроля

Дата проверки: 26.01.2024 г.

Время проверки: 10.40 час. (большая перемена)

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

Родительский контроль в составе:

Толменова Л.Ю.

составили настоящий протокол в том, что 26.01.24 (дата) родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено (нужное подчеркнуть):

1. Блюда соответствуют (не соответствуют) утвержденному меню.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. Да (нет)
3. При дегустации родители отметили, что

4. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют (не соответствуют) меню и возрастной потребности детей.
5. Организация питания:
-у входа в столовую находятся дежурные (не находятся)
-для мытья рук имеются (не имеются) раковины с жидким мылом.
6. В обеденном зале количество столов соответствует (не соответствует) количеству обучающихся.
-обучающиеся выполняют (не выполняют) правила поведения в столовой.
7. Все (не все) классные руководители сопровождают свои классы.
8. Сотрудники столовой соблюдают (не соответствуют) гигиенические требования при работе в столовой (маски, перчатки, чепцы) нет перчаток.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. Сотрудники столовой д.б в перчатках.

Родительский контроль в составе:

1. Толменова Л.Ю.

2. _____

3. _____

4. _____

(подпись)

ЛЮ

Протокол № 14

проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся
МБОУ Иловлинской СОШ №2
комиссией родительского контроля

Дата проверки: 31.01 2024 г.

Время проверки: 8.30 час. (большая перемена) - 9.30 ч.

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

Родительский контроль в составе:

Кашитова И.Т.

Кашитова М.А.

составили настоящий протокол в том, что 31.01.24 (дата) родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

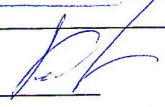
В ходе проверки установлено (нужное подчеркнуть):

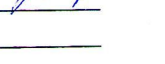
1. Блюда соответствуют (не соответствуют) утвержденному меню.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. Да(нет)
3. При дегустации родители отметили, что
Хорошие вкусовые качества блюд
4. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют (не соответствуют) меню и возрастной потребности детей.
5. Организация питания:
-у входа в столовую находятся дежурные (не находятся)
-для мытья рук имеются (не имеются) раковины с жидким мылом.
6. В обеденном зале количество столов соответствует (не соответствует) количеству обучающихся.
-обучающиеся выполняют (не выполняют) правила поведения в столовой.
7. Все (не все) классные руководители сопровождают свои классы.
8. Сотрудники столовой соблюдают (не соответствуют) гигиенические требования при работе в столовой (маски, перчатки, чепсы).

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. _____

Родительский контроль в составе:

1. Кашитова И.Т. 

2. Кашитова М.А. 

3. _____

4. _____

(подпись)

1/16
Протокол № 15

проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся
МБОУ Иловлинской СОШ №2
комиссией родительского контроля

Дата проверки: 06.02. 2024 г.

Время проверки: 08:40 час. (большая перемена)

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

Родительский контроль в составе:

Киреевой А. П.

Сергеевой М. А.

составили настоящий протокол в том, что 06.02.24. (дата) родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено (нужное подчеркнуть):

1. Блюда соответствуют (не соответствуют) утвержденному меню.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. Да(нет)
3. При дегустации родители отметили, что блюда соответствуют возрастным потребностям ребенка.
4. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют (не соответствуют) меню и возрастной потребности детей.
5. Организация питания:
-у входа в столовую находятся дежурные (не находятся)
-для мытья рук имеются (не имеются) раковины с жидким мылом.
6. В обеденном зале количество столов соответствует (не соответствуют) количеству обучающихся.
-обучающиеся выполняют (не выполняют) правила поведения в столовой.
7. Все (не все) классные руководители сопровождают свои классы.
8. Сотрудники столовой соблюдают (не соответствуют) гигиенические требования при работе в столовой (маски, перчатки, чепцы).

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. Включить в меню блюда из твердого и мягко-молочного творога (кефир, сметан)

Родительский контроль в составе:

1. Киреевой А. П.

2. Сергеевой М. А.

3. _____

4. _____

(подпись)

Протокол № 16

проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся
МБОУ Иловлинской СОШ №2
комиссией родительского контроля

Дата проверки: 28.02.2024 202 г.

Время проверки: час. (большая перемена)

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

Родительский контроль в составе:

Свирлова Л.Г.

составили настоящий протокол в том, что 28.02.24 (дата) родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено (нужное подчеркнуть):

1. Блюда соответствуют (не соответствуют) утвержденному меню.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. Да(нет)
3. При дегустации родители отметили, что
вкусовые качества блюд соответствуют, пищи достаточно.
4. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют (не соответствуют) меню и возрастной потребности детей.
5. Организация питания:
 -у входа в столовую находятся дежурные (не находятся)
 -для мытья рук имеются (не имеются) раковины с жидким мылом.
6. В обеденном зале количество столов соответствует (не соответствует) количеству обучающихся.
 -обучающиеся выполняют (не выполняют) правила поведения в столовой.
7. Все (не все) классные руководители сопровождают свои классы.
8. Сотрудники столовой соблюдают (не соответствуют) гигиенические требования при работе в столовой (маски, перчатки, чепцы).

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. Массово пересмотреть меню, включить более видовое для детей, добавить свежую пищу на завтрак, перекус, уделить внимание.

Родительский контроль в составе:

1. Свирлова Л.Г.

2. _____

3. _____

4. _____

(подпись)

Протокол № 17

проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся
МБОУ Иловлинской СОШ №2
комиссией родительского контроля

Дата проверки: 06.03.24 2024 г.

Время проверки: 12.30 час. (большая перемена)

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

Родительский контроль в составе:

Зименко Анастасия Александровна

составили настоящий протокол в том, что 06.03.2024 (дата) родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено (нужное подчеркнуть):

1. Блюда соответствуют (не соответствуют) утвержденному меню.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций Да (нет)
3. При дегустации родители отметили, что
1. Соответствует утвержденному меню
2. При дегустации все соответствует нормам
4. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют (не соответствуют) меню и возрастной потребности детей.
5. Организация питания:
 -у входа в столовую находятся дежурные (не находятся)
 -для мытья рук имеются (не имеются) раковины с жидким мылом.
6. В обеденном зале количество столов соответствует (не соответствует) количеству обучающихся.
 -обучающиеся выполняют (не выполняют) правила поведения в столовой.
7. Все (не все) классные руководители сопровождают свои классы.
8. Сотрудники столовой соблюдают (не соответствуют) гигиенические требования при работе в столовой (маски, перчатки, чепцы).

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. _____
- _____
- _____
- _____

Родительский контроль в составе:

1. Зименко Анастасия Александровна

2. _____

3. _____

4. _____

(подпись)

Протокол № 18

проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся
МБОУ Иловлинской СОШ №2
комиссией родительского контроля

Дата проверки: 19 марта 2024 г.

Время проверки: 8:40 час. (большая перемена)

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

Родительский контроль в составе:

Волеремашева Н. И.

Бажмутова С. А.

составили настоящий протокол в том, что 19.03.24 (дата) родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено (нужное подчеркнуть):

- Блюда соответствуют (не соответствуют) утвержденному меню.
- Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. Да(нет)
- При дегустации родители отметили, что питание соответствует возрасту детей.
- Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют (не соответствуют) меню и возрастной потребности детей.
- Организация питания:
 - у входа в столовую находятся дежурные (не находятся)
 - для мытья рук имеются (не имеются) раковины с жидким мылом.
- В обеденном зале количество столов соответствует (не соответствует) количеству обучающихся.
 - обучающиеся выполняют (не выполняют) правила поведения в столовой.
- Все (не все) классные руководители сопровождают свои классы.
- Сотрудники столовой соблюдают (не соответствуют) гигиенические требования при работе в столовой (маски, перчатки, чепцы).

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

- Внести в питание детей молочные продукты, кефир, творог.

Родительский контроль в составе:

1. Волеремашева Н. И. - [подпись]

2. Бажмутова С. А. - [подпись]

3. _____

4. _____

(подпись)

Протокол № 19

проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся
МБОУ Иловлинской СОШ №2
комиссией родительского контроля

Дата проверки: 21.03 2021 г.

Время проверки: 9.40 час. (большая перемена)

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

Родительский контроль в составе:

Визирова Ю.С.

составили настоящий протокол в том, что 21.03.21 (дата) родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено (нужное подчеркнуть):

1. Блюда соответствуют (не соответствуют) утвержденному меню.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. Да(нет)
3. При дегустации родители отметили, что вида соответствует возрасту и потребности ребенка
4. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют (не соответствуют) меню и возрастной потребности детей.
5. Организация питания:
-у входа в столовую находятся дежурные (не находятся)
-для мытья рук имеются (не имеются) раковины с жидким мылом.
6. В обеденном зале количество столов соответствует (не соответствует) количеству обучающихся.
-обучающиеся выполняют (не выполняют) правила поведения в столовой.
7. Все (не все) классные руководители сопровождают свои классы.
8. Сотрудники столовой соблюдают (не соблюдают) гигиенические требования при работе в столовой (маски, перчатки, чепцы).

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. Взвешивать в меню порции, цвет - молодые наетки.

Родительский контроль в составе:

1. Визирова Ю.С.

2. _____
3. _____
4. _____

(подпись)