

Протокол № 19

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

Дата проверки: 21.03. 202 4 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:

Исмаилов Ю.С.

составили настоящий протокол в том, что 21.03.2024 (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 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 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. Внести в меню поправки, цвет - желтые наклейки.

Родительский контроль в составе:

1. Исмаилов Ю.С.
- 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 № 1Р

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:

Воробейникова Н. И.
Бажинцова 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):

1. Блюда соответствуют (не соответствуют) утвержденному меню.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. Да(нет)
3. При дегустации родители отметили, что питание соответствует возрасту детей.
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. Внести в питание детей мясные продукты; кефир, творог.

Родительский контроль в составе:

1. Воробейникова Н. И.
2. Бажинцова С. А.
3. _____
4. _____

(подпись)

Протокол № 20

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

Дата проверки: 04.04 2024 г.

Время проверки: 940 час. (большая перемена)

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

Родительский контроль в составе:

Миченко А.С.

составили настоящий протокол в том, что 04.04 (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 удовлетворительные, дети довольные.
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. Желательно меню пересмотреть. Убрать колбасные изделия из меню. Включить в меню более вкусные блюда, которые любят дети. Пересмотреть качество мясных блюд.

Родительский контроль в составе:

1. Миченко А.С. Миченко
2. _____
3. _____
4. _____

(подпись)

Протокол № 01

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

Дата проверки: 08.05 2024 г.

Время проверки: 9⁴⁰ час. (большая перемена)

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

Родительский контроль в составе:

Владимирова Т. А.

составили настоящий протокол в том, что _____ (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 хорошие.
Порция соответствует возрастным
потребностям детей
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. Ввести в питание детей айца, кефир.

Родительский контроль в составе:

1. Владимирова Т. А. Вла

2. _____

3. _____

4. _____

(подпись)

Протокол № ____

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

Дата проверки: 16 мая 2024 г.Время проверки: 10 час. (большая перемена)

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

Родительский контроль в составе:

Столярова Анна
Николаевнасоставили настоящий протокол в том, что 16.05.2024 (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 вкусовые качества блюда соответствуют меню
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. Искренность из меню, поцарабрикаты
2. Обработать в меню овощи
3. В буреке уменьшить количество шоколадки и изюма

Родительский контроль в составе:

1. Столярова А.Н.

2. _____

3. _____

4. _____

(подпись)

