

МКОУ «Верхнеерусланская ОШ»
Старополтавского района Волгоградской области

Протокол 1

проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы
комиссией родительского контроля

Дата проверки: 15. 09. 2023г.

Время проверки: 09-45 мин. (1 большая перемена)

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, оценка количества пищевых отходов (объем не съедаемых блюд), соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

Родительский контроль -

1. Джумагалиева Сания Салаватовна- представитель родительской общественности, 3 класс
2. Фролова Анна Валерьевна - представитель родительской общественности, 5 класс
3. Османова Батима Аскарровна - представитель родительской общественности, 7 класс

составили настоящий протокол в том, что 15 сентября 2023 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.




В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, завтрак нравится детям.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
3. Объем не съедаемых блюд менее 20 %.
4. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
5. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 4 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилок, используют дез. средства.
6. В обеденном зале каждый стол накрыт для 4-х обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает.
7. Все классные руководители сопровождают свои классы.
8. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. Предложить родителям, проводить дома беседы о полезном правильном питании.

Родительский контроль с протоколом ознакомлены:

 /С.С. Джумагалиева/
 /А.В. Фролова/
 /Б.А. Османова/

Протокол 2

проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы
комиссией родительского контроля

Дата проверки: 29. 09. 2023г.

Время проверки: 09-45 мин. (1 большая перемена)

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, оценка количества пищевых отходов (объем не съедаемых блюд), соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

Родительский контроль -

1. Джумагалиева Сания Салаватовна - представитель родительской общественности, 3 класс
2. Фролова Анна Валерьевна - представитель родительской общественности, 5 класс
3. Османова Батима Аскарровна - представитель родительской общественности, 7 класс

составили настоящий протокол в том, что 29 сентября 2023 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.




В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, завтрак нравится детям.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
3. Объем не съедаемых блюд менее 20 %.
4. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
5. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 4 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилок, используют дез. средства.
6. В обеденном зале каждый стол накрыт для 4-х обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает.
7. Все классные руководители сопровождают свои классы.
8. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. Предложить родителям, проводить дома беседы о полезном правильном питании.

Родительский контроль с протоколом ознакомлены:

 /С.С. Джумагалиева/
 /А.В. Фролова/
 /Б.А. Османова/

Протокол 3

проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы
комиссией родительского контроля

Дата проверки: 13. 10. 2023г.

Время проверки: 09-45 мин. (1 большая перемена)

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, оценка количества пищевых отходов (объем не съедаемых блюд), соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

Родительский контроль -

1. Джумагалиева Сания Салаватовна- представитель родительской общественности, 3 класс
2. Фролова Анна Валерьевна - представитель родительской общественности, 5 класс
3. Османова Батима Аскарровна - представитель родительской общественности, 7 класс

составили настоящий протокол в том, что 13 октября 2023 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, завтрак нравится детям.

2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.

3. Объем не съедаемых блюд менее 20 %.

4. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.

5. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 4 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилок, используют дез. средства.

6. В обеденном зале каждый стол накрыт для 4-х обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает.




7. Все классные руководители сопровождают свои классы.

8. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. Предложить родителям, проводить дома беседы о полезном правильном питании.

Родительский контроль с протоколом ознакомлены:

 /С.С. Джумагалиева/
 /А.В. Фролова/
 /Б.А. Османова/

Протокол 4

проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы
комиссией родительского контроля

Дата проверки: 15. 11. 2023г.

Время проверки: 09-45 мин. (1 большая перемена)

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, оценка количества пищевых отходов (объем не съедаемых блюд), соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

Родительский контроль -

1. Джумагалиева Сания Салаватовна- представитель родительской общественности, 3 класс
2. Фролова Анна Валерьевна - представитель родительской общественности, 5 класс
3. Османова Батима Аскарровна - представитель родительской общественности, 7 класс

составили настоящий протокол в том, что 15 ноября 2023 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.




В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, завтрак нравится детям.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
3. Объем не съедаемых блюд менее 20 %.
4. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
5. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 4 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилок, используют дез. средства.
6. В обеденном зале каждый стол накрыт для 4-х обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает.
7. Все классные руководители сопровождают свои классы.
8. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. Предложить родителям, проводить дома беседы о полезном правильном питании.

Родительский контроль с протоколом ознакомлены:

 /С.С. Джумагалиева/
 /А.В. Фролова/
 /Б.А. Османова/

Протокол 5

проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы
комиссией родительского контроля

Дата проверки: 30. 11. 2023г.

Время проверки: 09-45 мин. (1 большая перемена)

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, оценка количества пищевых отходов (объем не съедаемых блюд), соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

Родительский контроль -

1. Джумагалиева Сания Салаватовна- представитель родительской общественности, 3 класс
2. Фролова Анна Валерьевна - представитель родительской общественности, 5 класс
3. Османова Батима Аскарровна - представитель родительской общественности, 7 класс

составили настоящий протокол в том, что 30 ноября 2023 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, завтрак нравится детям.

2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.

3. Объем не съедаемых блюд менее 20 %.

4. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.

5. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 4 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилок, используют дез. средства.

6. В обеденном зале каждый стол накрыт для 4-х обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает.




7. Все классные руководители сопровождают свои классы.

8. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. Предложить родителям, проводить дома беседы о полезном правильном питании.

Родительский контроль с протоколом ознакомлены:

 /С.С. Джумагалиева/
 /А.В. Фролова/
 /Б.А. Османова/

МКОУ «Верхнеерусланская ОШ»
Старополтавского района Волгоградской области

Протокол 6

проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы
комиссией родительского контроля

Дата проверки: 15. 12. 2023г.

Время проверки: 09-45 мин. (1 большая перемена)

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, оценка количества пищевых отходов (объем не съедаемых блюд), соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

Родительский контроль -

1. Джумагалиева Сания Салаватовна- представитель родительской общественности, 3 класс
2. Фролова Анна Валерьевна - представитель родительской общественности, 5 класс
3. Османова Батима Аскарровна - представитель родительской общественности, 7 класс

составили настоящий протокол в том, что 15 декабря 2023 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.




В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, завтрак нравится детям.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
3. Объем не съедаемых блюд менее 20 %.
4. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
5. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 4 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилок, используют дез. средства.
6. В обеденном зале каждый стол накрыт для 4-х обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает.
7. Все классные руководители сопровождают свои классы.
8. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. Предложить родителям, проводить дома беседы о полезном правильном питании.

Родительский контроль с протоколом ознакомлены:

 /С.С. Джумагалиева/
 /А.В. Фролова/
 /Б.А. Османова/

Протокол 7

проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы
комиссией родительского контроля

Дата проверки: 26. 12. 2023г.

Время проверки: 09-45 мин. (1 большая перемена)

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, оценка количества пищевых отходов (объем не съедаемых блюд), соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

Родительский контроль -

1. Джумагалиева Сания Салаватовна - представитель родительской общественности, 3 класс
2. Фролова Анна Валерьевна - представитель родительской общественности, 5 класс
3. Османова Батима Аскарровна - представитель родительской общественности, 7 класс

составили настоящий протокол в том, что 26 декабря 2023 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.




В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, завтрак нравится детям.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
3. Объем не съедаемых блюд менее 20 %.
4. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
5. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 4 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилок, используют дез. средства.
6. В обеденном зале каждый стол накрыт для 4-х обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает.
7. Все классные руководители сопровождают свои классы.
8. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. Предложить родителям, проводить дома беседы о полезном правильном питании.

Родительский контроль с протоколом ознакомлены:

 /С.С. Джумагалиева/
 /А.В. Фролова/
 /Б.А. Османова/

МКОУ «Верхнеерусланская ОШ»
Старополтавского района Волгоградской области

Протокол 8

проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы
комиссией родительского контроля

Дата проверки: 15. 01. 2024г.

Время проверки: 09-45 мин. (1 большая перемена)

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, оценка количества пищевых отходов (объем не съедаемых блюд), соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

Родительский контроль -

1. Джумагалиева Сания Салаватовна - представитель родительской общественности, 3 класс
2. Фролова Анна Валерьевна - представитель родительской общественности, 5 класс
3. Османова Батима Аскарровна - представитель родительской общественности, 7 класс

составили настоящий протокол в том, что 15 января 2024 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.




В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, завтрак нравится детям.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
3. Объем не съедаемых блюд менее 20 %.
4. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
5. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 4 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилок, используют дез. средства.
6. В обеденном зале каждый стол накрыт для 4-х обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает.
7. Все классные руководители сопровождают свои классы.
8. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. Предложить родителям, проводить дома беседы о полезном правильном питании.

Родительский контроль с протоколом ознакомлены:


_____/С.С. Джумагалиева/

_____/А.В. Фролова/

_____/Б.А. Османова/

МКОУ «Верхнеерусланская ОШ»
Старополтавского района Волгоградской области

Протокол 9

проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы
комиссией родительского контроля

Дата проверки: 30. 01. 2024г.

Время проверки: 09-45 мин. (1 большая перемена)

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, оценка количества пищевых отходов (объем не съедаемых блюд), соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

Родительский контроль -

1. Джумагалиева Сания Салаватовна- представитель родительской общественности, 3 класс
2. Фролова Анна Валерьевна - представитель родительской общественности, 5 класс
3. Османова Батима Аскарровна - представитель родительской общественности, 7 класс

составили настоящий протокол в том, что 30 января 2024 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.




В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, завтрак нравится детям.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
3. Объем не съедаемых блюд менее 20 %.
4. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
5. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 4 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилок, используют дез. средства.
6. В обеденном зале каждый стол накрыт для 4-х обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает.
7. Все классные руководители сопровождают свои классы.
8. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. Предложить родителям, проводить дома беседы о полезном правильном питании.

Родительский контроль с протоколом ознакомлены:


_____/С.С. Джумагалиева/

_____/А.В. Фролова/

_____/Б.А. Османова/

Протокол 10

проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы
комиссией родительского контроля

Дата проверки: 15. 02. 2024г.

Время проверки: 09-45 мин. (1 большая перемена)

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, оценка количества пищевых отходов (объем не съедаемых блюд), соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

Родительский контроль -

1. Джумагалиева Сания Салаватовна - представитель родительской общественности, 3 класс
2. Фролова Анна Валерьевна - представитель родительской общественности, 5 класс
3. Османова Батима Аскарровна - представитель родительской общественности, 7 класс

составили настоящий протокол в том, что 15 февраля 2024 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.




В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, завтрак нравится детям.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
3. Объем не съедаемых блюд менее 20 %.
4. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
5. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 4 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилок, используют дез. средства.
6. В обеденном зале каждый стол накрыт для 4-х обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает.
7. Все классные руководители сопровождают свои классы.
8. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. Предложить родителям, проводить дома беседы о полезном правильном питании.

Родительский контроль с протоколом ознакомлены:

 /С.С. Джумагалиева/
 /А.В. Фролова/
 /Б.А. Османова/

МКОУ «Верхнеурусланская ОШ»
Старополтавского района Волгоградской области

Протокол 11

проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы
комиссией родительского контроля

Дата проверки: 28. 02. 2024г.

Время проверки: 09-45 мин. (1 большая перемена)

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, оценка количества пищевых отходов (объем не съедаемых блюд), соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

Родительский контроль -

1. Джумагалиева Сания Салаватовна- представитель родительской общественности, 3 класс
2. Фролова Анна Валерьевна - представитель родительской общественности, 5 класс
3. Османова Батима Аскарровна - представитель родительской общественности, 7 класс

составили настоящий протокол в том, что 28 февраля 2024 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.




В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, завтрак нравится детям.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
3. Объем не съедаемых блюд менее 20 %.
4. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
5. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 4 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилок, используют дез. средства.
6. В обеденном зале каждый стол накрыт для 4-х обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает.
7. Все классные руководители сопровождают свои классы.
8. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. Предложить родителям, проводить дома беседы о полезном правильном питании.

Родительский контроль с протоколом ознакомлены:

 /С.С. Джумагалиева/
 /А.В. Фролова/
 /Б.А. Османова/

Протокол 12

проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы
комиссией родительского контроля

Дата проверки: 06. 03. 2024г.

Время проверки: 09-45 мин. (1 большая перемена)

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, оценка количества пищевых отходов (объем не съедаемых блюд), соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

Родительский контроль -

1. Джумагалиева Сания Салаватовна- представитель родительской общественности, 3 класс
2. Фролова Анна Валерьевна - представитель родительской общественности, 5 класс
3. Османова Батима Аскарровна - представитель родительской общественности, 7 класс

составили настоящий протокол в том, что 06 марта 2024 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.




В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, завтрак нравится детям.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
3. Объем не съедаемых блюд менее 20 %.
4. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
5. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 4 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилок, используют дез. средства.
6. В обеденном зале каждый стол накрыт для 4-х обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает.
7. Все классные руководители сопровождают свои классы.
8. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. Предложить родителям, проводить дома беседы о полезном правильном питании.

Родительский контроль с протоколом ознакомлены:

 /С.С. Джумагалиева/
 /А.В. Фролова/
 /Б.А. Османова/

Протокол 13

проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы
комиссией родительского контроля

Дата проверки: 28. 03. 2024г.

Время проверки: 09-45 мин. (1 большая перемена)

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, оценка количества пищевых отходов (объем не съедаемых блюд), соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

Родительский контроль -

1. Джумагалиева Сания Салаватовна - представитель родительской общественности, 3 класс
2. Фролова Анна Валерьевна - представитель родительской общественности, 5 класс
3. Османова Батима Аскарровна - представитель родительской общественности, 7 класс

составили настоящий протокол в том, что 28 марта 2024 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.




В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, завтрак нравится детям.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
3. Объем не съедаемых блюд менее 20 %.
4. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
5. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 4 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилок, используют дез. средства.
6. В обеденном зале каждый стол накрыт для 4-х обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает.
7. Все классные руководители сопровождают свои классы.
8. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. Предложить родителям, проводить дома беседы о полезном правильном питании.

Родительский контроль с протоколом ознакомлены:

 /С.С. Джумагалиева/
 /А.В. Фролова/
 /Б.А. Османова/