

Кузнецкихинская ООШ, филиал МКОУ «Тугозвоновская СОШ им. А.Н. Лаврова»

Протокол № 1

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

Дата проверки: 5.09 2023 г.

Время проверки: 11-00 час

Цель проверки: соответствие блюда утвержденному меню, эстетический вид блюда, соблюдение гигиенических требований для работников столовой.

Родительский контроль в составе:

Суслова Анастасия
Лейтманова

составили настоящей протокол в том, что родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой. В ходе проверки установлено:

1. Блюда (не соответствуют) соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, обед (не нравятся) нравится детям.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества (достаточно высокие, невысокие, низкие), качество обработки (не соответствует) соответствует предъявляемым требованиям.
3. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции (не соответствуют) соответствуют меню и возрастной потребности детей.
4. Организация питания: у входа в столовую (не стоят) стоят дежурные педагоги: (не обращают) обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки.
5. Сотрудники столовой (не соблюдают) соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (Маски, перчатки, чепцы).
6. Внешний вид подаваемого блюда выглядит (не эстетично) эстетично.

ПРЕДПОЖЕНИЯ:

Нет. Всё хорошо и очень вкусно

С протоколом комиссии ознакомлена: СФ Суслова Анастасия

Родительский контроль провел:

СФ (И.И. Суслова)

Кузнецкихинская ООШ, филиал МКОУ «Тугозвоновская СОШ им.А.Н. Лаврова»

Протокол № 2

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

Дата проверки: 28.09 2022 г.

Время проверки: 11:00 час

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, эстетический вид
блюд, соблюдение гигиенических требований для работников столовой.

Родительский контроль в составе:

Давыдова Юлиа
Суряева

составили настоящий протокол в том, что родительским контролем была
проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.
В ходе проверки установлено:

1. Блюда (не соответствуют) соответствуют утвержденному меню, по
опросам учащихся, обед (не нравятся) нравится детям.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии
порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества
(достаточно высокие, невысокие, низкие), качество обработки (не
соответствует) соответствует предъявляемым требованиям.
3. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции (не
соответствуют) соответствуют меню и возрастной потребности детей.
4. Организация питания: у входа в столовую (не стоят) стоят дежурные
педагоги: (не обращают) обращают внимание на то, что перед едой нужно
мыть руки.
5. Сотрудники столовой (не соблюдают) соблюдают гигиенические
требования при работе в столовой. (маски, перчатки, чепцы).
6. Внешний вид подаваемого блюда выглядит (не эстетично) эстетично.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Все в порядке

С протоколом комиссии ознакомлена: Швац (Крыжова В.И.)

Родительский контроль провел:

Давыдова Юлиа
Суряева

Кузнечихинская ООШ, филиал МКОУ «Тугозвонковская СОШ им. А.Н. Лаврова»

Протокол № 3

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

Дата проверки: 10.10 2023 г.

Время проверки: 11-00 час

Цель проверки: соответствие блюда утвержденному меню, эстетический вид блюда, соблюдение гигиенических требований для работников столовой.

Родительский контроль в составе:

Кобалева Екатерина Сергеевна

составили настоящей протокол в том, что родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой. В ходе проверки установлено:

1. Блюда (не соответствуют) соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, обед (не нравится) нравится детям.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высокие, невысокие, низкие, качество обработки (не соответствует) соответствует предъявляемым требованиям.
3. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции (не соответствуют) соответствуют меню и возрастной потребности детей.
4. Организация питания: у входа в столовую (не стоят) стоят дежурные педагоги: (не обращают) обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки.
5. Сотрудники столовой (не соблюдают) соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, перчатки, чепцы).
6. Внешний вид подаваемого блюда выглядит (не эстетично) эстетично.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Все очень хорошо

С протоколом комиссии ознакомлена:

Савуева В.И.

Родительский контроль провел:

Кобалева Е.С.

Кузнецхинская ООШ, филиал МКОУ «Тугозвоновская СОШ им. А. Н. Даврова»

Протокол № 4

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

Дата проверки: 19.10 2023 г.

Время проверки: 14-00 час

Цель проверки: соответствие блюда утвержденному меню, эстетический вид
блюда, соблюдение гигиенических требований для работников столовой.

Родительский контроль в составе:

Макарова Юлия Сергеевна

составили настоящий протокол в том, что родительским контролем была
проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.
В ходе проверки установлено:

1. Блюда (не соответствуют) соответствуют утвержденному меню, по
опросам учащихся, обед (не нравится) нравится детям.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии
порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества
(достаточно высокие, невысокие, низкие), качество обработки (не
соответствует) соответствует предъявляемым требованиям.
3. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции (не
соответствуют) соответствуют меню и возрастной потребности детей.
4. Организация питания: у входа в столовую (не стоят) стоят дежурные
педагоги: (не обращают) обращают внимание на то, что перед едой нужно
мыть руки.
5. Сотрудники столовой (не соблюдают) соблюдают гигиенические
требования при работе в столовой. (маски, перчатки, чепцы).
6. Внешний вид подаваемого блюда выглядит (не эстетично) эстетично.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Все очень вкусно и свежее

С протоколом комиссии ознакомлена:

ФН Свищева В.Ч.

Родительский контроль провел:

МММ (ММ Макарова)

Кузнецкинская ООШ, филиал МКОУ «Гузозвоновская СОШ им. А.Н. Лаврова»

Протокол № 5

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

Дата проверки: 13.11.2025 г.

Время проверки: 11.00 час

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, эстетический вид
блюд, соблюдение гигиенических требований для работников столовой.

Родительский контроль в составе:

Уварова Екатерина

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

В ходе проверки установлено:

1. Блюда (не соответствуют) соответствуют утвержденному меню, по
опросам учащихся, обед (не нравится) нравится детям.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии
порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества
(достаточно высокие, невысокие, низкие), качество обработки (не
соответствует) соответствует предъявляемым требованиям.
3. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции (не
соответствуют) соответствуют меню и возрастной потребности детей.
4. Организация питания: у входа в столовую (не стоят) стоят дежурные
педагоги: (не обращают) обращают внимание на то, что перед едой нужно
мыть руки.
5. Сотрудники столовой (не соблюдают) соблюдают гигиенические
требования при работе в столовой. (маски, перчатки, чепцы).
6. Внешний вид подаваемого блюда выглядит (не эстетично) эстетично.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Все очень хорошо.

С протоколом комиссии ознакомлена:

Маур-Башева В.И.

Родительский контроль провел:

Уварова Екатерина
Сергеева К.Д.

Кузнецхинская ООШ, филиал МКОУ «Тугозвоновская СОШ им. А.Н. Лаврова»

Протокол № 6

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

Дата проверки: 24.12 2023 г.

Время проверки: 11:00 час

Цель проверки: соответствие блюда утвержденному меню, эстетический вид блюда, соблюдение гигиенических требований для работников столовой.

Родительский контроль в составе:

Давыдова Ю.И.
Сурова

составили настоящий протокол в том, что родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой. В ходе проверки установлено:

1. Блюда (не соответствуют) соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, обед (не нравится) нравится детям.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества (достаточно высокие, невысокие, низкие), качество обработки (не соответствует) соответствует предъявляемым требованиям.
3. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции (не соответствуют) соответствуют меню и возрастной потребности детей.
4. Организация питания: у входа в столовую (не стоят) стоят дежурные педагоги: (не обращают) обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки.
5. Сотрудники столовой (не соблюдают) соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, перчатки, чепцы).
6. Внешний вид подаваемого блюда выглядит (не эстетично) эстетично.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Все очень вкусно

С протоколом комиссии ознакомлена: Стану. Вацук В.И.

Родительский контроль провел:

Давыдова Ю.И.

Протокол № 7
проверки организации в школьной столовой горячего питания для
обучающихся школы
комиссией родительского контроля

Дата проверки: 6.12 2023 г.

Время проверки: 11.00 час

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, эстетический вид блюд, соблюдение гигиенических требований для работников столовой.

Родительский контроль в составе:

Ковалева Екатерина Сергеевна

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

В ходе проверки установлено:

1. Блюда (не соответствуют) соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, обед (не нравится) нравится детям.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества (достаточно высокие, невысокие, низкие), качество обработки (не соответствует) соответствует предъявляемым требованиям.
3. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции (не соответствуют) соответствуют меню и возрастной потребности детей.
4. Организация питания: у входа в столовую (не стоят) стоят дежурные педагоги: (не обращают) обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки.
5. Сотрудники столовой (не соблюдают) соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, перчатки, чепцы).
6. Внешний вид подаваемого блюда выглядит (не эстетично) эстетично.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Все очень вкусно.

С протоколом комиссии ознакомлена: Боня Бабуева ВМ

Родительский контроль провел:

К (Ковалева ЕС)

Протокол № 8
проверки организации в школьной столовой горячего питания для
обучающихся школы
комиссией родительского контроля

Дата проверки: 14 декабря 2023 г.

Время проверки: 11⁰⁰ час

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, эстетический вид блюд, соблюдение гигиенических требований для работников столовой.

Родительский контроль в составе:

Малахова Юлия Сергеевна

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

В ходе проверки установлено:

1. Блюда (не соответствуют) соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, обед (не нравится) нравится детям.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества (достаточно высокие, невысокие, низкие), качество обработки (не соответствует) соответствует предъявляемым требованиям.
3. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции (не соответствуют) соответствуют меню и возрастной потребности детей.
4. Организация питания: у входа в столовую (не стоят) стоят дежурные педагоги: (не обращают) обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки.
5. Сотрудники столовой (не соблюдают) соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, перчатки, чепцы).
6. Внешний вид подаваемого блюда выглядит (не эстетично) эстетично.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Нет

С протоколом комиссии ознакомлена: Байра (Байра В.И.)

Родительский контроль провел:

Малахова Юлия Сергеевна

Протокол № 9

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

Дата проверки: 16.01. 2024 г.

Время проверки: 11-00 час

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, эстетический вид
блюд, соблюдение гигиенических требований для работников столовой.

Родительский контроль в составе:

Семешко Ольга
Сергеевна

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

В ходе проверки установлено:

1. Блюда (не соответствуют) соответствуют утвержденному меню, по
опросам учащихся, обед (не нравится) нравится детям.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии
порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества
(достаточно высокие, невысокие, низкие), качество обработки (не
соответствует) соответствует предъявляемым требованиям.
3. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции (не
соответствуют) соответствуют меню и возрастной потребности детей.
4. Организация питания: у входа в столовую (не стоят) стоят дежурные
педагоги: (не обращают) обращают внимание на то, что перед едой нужно
мыть руки.
5. Сотрудники столовой (не соблюдают) соблюдают гигиенические
требования при работе в столовой. (маски, перчатки, чепцы).
6. Внешний вид подаваемого блюда выглядит (не эстетично) эстетично.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Подаваемое меню, как по вкусовым
так и по внешнему виду,
все очень хорошо!!!

С протоколом комиссии ознакомлена: Балуца (Балуца В.И.)

Родительский контроль провел:

Семешко Ольга
Сергеевна

Протокол № 10
проверки организации в школьной столовой горячего питания для
обучающихся школы
комиссией родительского контроля

Дата проверки: 24.08. 2024 г.

Время проверки: 11:00 час

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, эстетический вид блюд, соблюдение гигиенических требований для работников столовой.

Родительский контроль в составе:

Мамалова Юлия
Сереева

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

В ходе проверки установлено:

1. Блюда (не соответствуют) соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, обед (не нравится) нравится детям.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества (достаточно высокие, невысокие, низкие), качество обработки (не соответствует) соответствует предъявляемым требованиям.
3. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции (не соответствуют) соответствуют меню и возрастной потребности детей.
4. Организация питания: у входа в столовую (не стоят) стоят дежурные педагоги: (не обращают) обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки.
5. Сотрудники столовой (не соблюдают) соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, перчатки, чепцы).
6. Внешний вид подаваемого блюда выглядит (не эстетично) эстетично.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Замовят очень вкусно

С протоколом комиссии ознакомлена: Бончук (Бончуки В.И.)

Родительский контроль провел:

Мамалова Юлия
Сереева

Протокол № 11

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

Дата проверки: 7.02. 2024 г.

Время проверки: 10:45 час

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, эстетический вид
блюд, соблюдение гигиенических требований для работников столовой.

Родительский контроль в составе:

Семеновна Ольга
Сергеевна

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

В ходе проверки установлено:

1. Блюда (не соответствуют) соответствуют утвержденному меню, по
опросам учащихся, обед (не нравится) нравится детям.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии
порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества
(достаточно высокие, невысокие, низкие), качество обработки (не
соответствует) соответствует предъявляемым требованиям.
3. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции (не
соответствуют) соответствуют меню и возрастной потребности детей.
4. Организация питания: у входа в столовую (не стоят) стоят дежурные
педагоги: (не обращают) обращают внимание на то, что перед едой нужно
мыть руки.
5. Сотрудники столовой (не соблюдают) соблюдают гигиенические
требования при работе в столовой. (маски, перчатки, чепцы).
6. Внешний вид подаваемого блюда выглядит (не эстетично) эстетично.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Все соответствует требованиям!
Все вкусно!

С протоколом комиссии ознакомлена: Балу - Балуева В.И.

Родительский контроль провел:

Семеновна Ольга
Сергеевна

Протокол № 12
проверки организации в школьной столовой горячего питания для
обучающихся школы
комиссией родительского контроля

Дата проверки: 26.02 2024 г.

Время проверки: 11.00 час

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, эстетический вид блюд, соблюдение гигиенических требований для работников столовой.

Родительский контроль в составе:

Мамалова Юлия
Сергеевна

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

В ходе проверки установлено:

1. Блюда (не соответствуют) соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, обед (не нравится) нравится детям.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества (достаточно высокие, невысокие, низкие), качество обработки (не соответствует) соответствует предъявляемым требованиям.
3. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции (не соответствуют) соответствуют меню и возрастной потребности детей.
4. Организация питания: у входа в столовую (не стоят) стоят дежурные педагоги: (не обращают) обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки.
5. Сотрудники столовой (не соблюдают) соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, перчатки, чепцы).
6. Внешний вид подаваемого блюда выглядит (не эстетично) эстетично.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Всё очень вкусно
Всё соответствует

С протоколом комиссии ознакомлена: Берд, - (Бацуров ВК)

Родительский контроль провел:

Мамалова Юлия
Сергеевна