

Протокол № 1

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

Дата проверки: 30 09 2022 г.

Время проверки: 11-05 час

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

Родительский контроль в составе:

Машанова Кристина Викторовна

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, чепсы).
6. Внешний вид подаваемого блюда выглядит (не эстетично) эстетично.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Нет, все хорошо

С протоколом комиссии ознакомлена: Бац (Бацеева В.И.)

Родительский контроль провел:

Мац (К.В. Машанова)

Протокол № 2

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

Дата проверки: 13.10 2022 г.

Время проверки: 11<sup>05</sup> час

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

Родительский контроль в составе:

Бектובה М.А.

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:

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

С протоколом комиссии ознакомлена: Баш (Баушева В.И.)

Родительский контроль провел:

Бектובה Марина Александровна

Протокол № 3  
проверки организации в школьной столовой горячего питания для  
обучающихся школы  
комиссией родительского контроля

Дата проверки: 14.11. 2022 г.

Время проверки: 11<sup>00</sup> час

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

Родительский контроль в составе:

Истязкова Н.Н.

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:

С протоколом комиссии ознакомлена: Бу (Буцеева В.И.)

Родительский контроль провел:

Истязкова Н.Н.

Протокол № 4  
проверки организации в школьной столовой горячего питания для  
обучающихся школы  
комиссией родительского контроля

Дата проверки: 05.12 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:**

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:**

С протоколом комиссии ознакомлена: Бай (Байцева В.И.)

Родительский контроль провел:

Мф (Малахова Ю.С.)

Протокол № 5

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

Дата проверки: 19.01 2023 г.

Время проверки: 11-20 час

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

Родительский контроль в составе:

Демисова Наталья Александровна

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: Бж Балуева В.И.

Родительский контроль провел:

Демисова Н.А.

Протокол № 6

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

Дата проверки: 13.02. 2023 г.

Время проверки: 11<sup>15</sup> час

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

Родительский контроль в составе:

Жукулина Ирина Анатольевна

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, чепшы).
6. Внешний вид подаваемого блюда выглядит (не эстетично) эстетично.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Нет

С протоколом комиссии ознакомлена: Бул (Жукулова В.И.)

Родительский контроль провел:

Жукулина И.А.

Протокол № 7

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

Дата проверки: 22.02 2023 г.

Время проверки: 11<sup>00</sup> час

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

Родительский контроль в составе:

Демисова Наталья Александровна

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 правится) правится 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: Бел (Балева Ю.И.)

Родительский контроль провел:

Демисова Н.А.

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

Дата проверки: 20 марта 2023 г.

Время проверки: 1400 час

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

Родительский контроль в составе:

Мачанова Кристина Викторовна

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. Все хорошо

С протоколом комиссии ознакомлена: Башу (Башуева В И)

Родительский контроль провел:

Машу (Р.В. Мачанова)



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

Протокол № 9  
проверки организации в школьной столовой горячего питания для  
обучающихся школы  
комиссией родительского контроля

Дата проверки: 19 04 2023 г.

Время проверки: 11-10 час

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

**Родительский контроль в составе:**

Мотикова Елена Александровна

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: Далу (Далуева В.И.)

Родительский контроль провел:

Далу - (Е.В. Смирнова)

Протокол № 10

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

Дата проверки: 15.05 2023 г.

Время проверки: 11-05 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:

Нет

С протоколом комиссии ознакомлена: Фалу (Фалуева В.И.)

Родительский контроль провел:

Семен (Семенов О.С.)