

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Новосолянская средняя общеобразовательная школа № 1»

Протокол 15

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

Дата проверки: 06.04.2021 г.

Время проверки: 12-00 час.

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

Родительский контроль в составе:

1. Дайнеко Елена Николаевна - ответственный за организацию питания
2. Буянкова Ольга Викторовна - представитель родительской общественности, 4 класс
3. Кобзева Ольга Николаевна - представитель родительской общественности, 6 класс
4. Парфенчук Наталья Юрьевна - представитель родительской общественности, 11 класс

составили настоящий протокол в том, что 6 апреля 2021 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, обед 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. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
4. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 5 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилок, используют дез. средства.
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для 3-4-х обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает.
6. Все классные руководители сопровождают свои классы.
7. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, перчатки, чепцы).

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

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

С протоколом комиссии ознакомлена :

шеф-повар С.П.Гюнтер

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

- | | |
|------------------------------|-------|
| 1. Дайнеко Елена Николаевна | _____ |
| 2. Буянкова Ольга Викторовна | _____ |
| 3. Кобзева Ольга Николаевна | _____ |
| 4. Парфенчук Наталья Юрьевна | _____ |

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Новосолянская средняя общеобразовательная школа № 1»

Протокол 14

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

Дата проверки: 02.04.2021 г.

Время проверки: 10-00 час.

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

Родительский контроль в составе:

1. Дайнеко Елена Николаевна - ответственный за организацию питания
2. Буянкова Ольга Викторовна - представитель родительской общественности, 4 класс
3. Кобзева Ольга Николаевна - представитель родительской общественности, 6 класс
4. Парфенчук Наталья Юрьевна - представитель родительской общественности, 11 класс

составили настоящий протокол в том, что 2 апреля 2021 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

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

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

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

С протоколом комиссии ознакомлена :

шеф-повар С.П.Гюнтер

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

- | | |
|------------------------------|-------|
| 1. Дайнеко Елена Николаевна | _____ |
| 2. Буянкова Ольга Викторовна | _____ |
| 3. Кобзева Ольга Николаевна | _____ |
| 4. Парфенчук Наталья Юрьевна | _____ |

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Новосолянская средняя общеобразовательная школа № 1»

Протокол 13

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

Дата проверки: 18.03.2021 г.

Время проверки: 10-00 час.

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

Родительский контроль в составе:

1. Дайнеко Елена Николаевна - ответственный за организацию питания
2. Буянкова Ольга Викторовна - представитель родительской общественности, 4 класс
3. Кобзева Ольга Николаевна - представитель родительской общественности, 6 класс
4. Парфенчук Наталья Юрьевна - представитель родительской общественности, 11 класс

составили настоящий протокол в том, что 18 марта 2021 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

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

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

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

С протоколом комиссии ознакомлена :

шеф-повар С.П.Гюнтер

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

- | | |
|------------------------------|-------|
| 1. Дайнеко Елена Николаевна | _____ |
| 2. Буянкова Ольга Викторовна | _____ |
| 3. Кобзева Ольга Николаевна | _____ |
| 4. Парфенчук Наталья Юрьевна | _____ |

Протокол 12

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

Дата проверки: 11.03.2021 г.

Время проверки: 12-00 час.

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

Родительский контроль в составе:

1. Дайнеко Елена Николаевна - ответственный за организацию питания
2. Буянкова Ольга Викторовна - представитель родительской общественности, 4 класс
3. Кобзева Ольга Николаевна - представитель родительской общественности, 6 класс
4. Парфенчук Наталья Юрьевна - представитель родительской общественности, 11 класс

составили настоящий протокол в том, что 12 марта 2021 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

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

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

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

С протоколом комиссии ознакомлена :

шеф-повар С.П.Гюнтер

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

- | | |
|------------------------------|-------|
| 1. Дайнеко Елена Николаевна | _____ |
| 2. Буянкова Ольга Викторовна | _____ |
| 3. Кобзева Ольга Николаевна | _____ |
| 4. Парфенчук Наталья Юрьевна | _____ |

Протокол 11

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

Дата проверки: 03.03.2021 г.

Время проверки: 10-00 час.

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

Родительский контроль в составе:

1. Дайнеко Елена Николаевна - ответственный за организацию питания
2. Буянкова Ольга Викторовна - представитель родительской общественности, 4 класс
3. Кобзева Ольга Николаевна - представитель родительской общественности, 6 класс
4. Парфенчук Наталья Юрьевна - представитель родительской общественности, 11 класс

составили настоящий протокол в том, что 3 марта 2021 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

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

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

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

С протоколом комиссии ознакомлена :

шеф-повар С.П.Гюнтер

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

- | | |
|------------------------------|-------|
| 1. Дайнеко Елена Николаевна | _____ |
| 2. Буянкова Ольга Викторовна | _____ |
| 3. Кобзева Ольга Николаевна | _____ |
| 4. Парфенчук Наталья Юрьевна | _____ |

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Новосолянская средняя общеобразовательная школа № 1»

Протокол 9
проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы
комиссией родительского контроля

Дата проверки: 26.02.2021 г.

Время проверки: 13-00 час.

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

Родительский контроль в составе:

1. Дайнеко Елена Николаевна - ответственный за организацию питания
2. Буянкова Ольга Викторовна - представитель родительской общественности, 4 класс
3. Кобзева Ольга Николаевна - представитель родительской общественности, 6 класс
4. Парфенчук Наталья Юрьевна - представитель родительской общественности, 11 класс

составили настоящий протокол в том, что 26 февраля 2021 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

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

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

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

С протоколом комиссии ознакомлена :

шеф-повар С.П.Гюнтер

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

- | | |
|------------------------------|-------|
| 1. Дайнеко Елена Николаевна | _____ |
| 2. Буянкова Ольга Викторовна | _____ |
| 3. Кобзева Ольга Николаевна | _____ |
| 4. Парфенчук Наталья Юрьевна | _____ |

Протокол 8
проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы
комиссией родительского контроля

Дата проверки: 19.02.2021 г.

Время проверки: 10-00 час.

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

Родительский контроль в составе:

1. Дайнеко Елена Николаевна - ответственный за организацию питания
2. Буянкова Ольга Викторовна - представитель родительской общественности, 4 класс
3. Кобзева Ольга Николаевна - представитель родительской общественности, 6 класс
4. Парфенчук Наталья Юрьевна - представитель родительской общественности, 11 класс

составили настоящий протокол в том, что 19 февраля 2021 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

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

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

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

С протоколом комиссии ознакомлена :

шеф-повар С.П.Гюнтер

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

- | | |
|------------------------------|-------|
| 1. Дайнеко Елена Николаевна | _____ |
| 2. Буянкова Ольга Викторовна | _____ |
| 3. Кобзева Ольга Николаевна | _____ |
| 4. Парфенчук Наталья Юрьевна | _____ |

Протокол 7

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

Дата проверки: 11.02.2021 г.

Время проверки: 12-00 час.

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

Родительский контроль в составе:

1. Дайнеко Елена Николаевна - ответственный за организацию питания
2. Буянкова Ольга Викторовна - представитель родительской общественности, 4 класс
3. Кобзева Ольга Николаевна - представитель родительской общественности, 6 класс
4. Парфенчук Наталья Юрьевна - представитель родительской общественности, 11 класс

составили настоящий протокол в том, что 11 февраля 2021 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

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

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

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

С протоколом комиссии ознакомлена :

шеф-повар С.П.Гюнтер

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

- | | |
|------------------------------|-------|
| 1. Дайнеко Елена Николаевна | _____ |
| 2. Буянкова Ольга Викторовна | _____ |
| 3. Кобзева Ольга Николаевна | _____ |
| 4. Парфенчук Наталья Юрьевна | _____ |

Протокол 6
проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы
комиссией родительского контроля

Дата проверки: 02.02.2021 г.

Время проверки: 10-00 час.

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

Родительский контроль в составе:

1. Дайнеко Елена Николаевна - ответственный за организацию питания
2. Буянкова Ольга Викторовна - представитель родительской общественности, 4 класс
3. Кобзева Ольга Николаевна - представитель родительской общественности, 6 класс
4. Парфенчук Наталья Юрьевна - представитель родительской общественности, 11 класс

составили настоящий протокол в том, что 02 февраля 2021 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

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

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

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

С протоколом комиссии ознакомлена :

шеф-повар С.П.Гюнтер

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

- | | |
|------------------------------|-------|
| 1. Дайнеко Елена Николаевна | _____ |
| 2. Буянкова Ольга Викторовна | _____ |
| 3. Кобзева Ольга Николаевна | _____ |
| 4. Парфенчук Наталья Юрьевна | _____ |

Протокол 5
проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы
комиссией родительского контроля

Дата проверки: 29.01.2021 г.

Время проверки: 13-00 час.

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

Родительский контроль в составе:

1. Дайнеко Елена Николаевна - ответственный за организацию питания
2. Буянкова Ольга Викторовна - представитель родительской общественности, 4 класс
3. Кобзева Ольга Николаевна - представитель родительской общественности, 6 класс
4. Парфенчук Наталья Юрьевна - представитель родительской общественности, 11 класс

составили настоящий протокол в том, что 29 января 2021 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, обед 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. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
4. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 5 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилок, используют дез. средства.
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для 3-4-х обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает.
6. Все классные руководители сопровождают свои классы.
7. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, перчатки, чепцы).

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. Предложить родителям, проводить дома беседы о полезном правильном питании.
- С протоколом комиссии ознакомлена : шеф-повар С.П.Гюнтер
Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1. Дайнеко Елена Николаевна	_____
2. Буянкова Ольга Викторовна	_____
3. Кобзева Ольга Николаевна	_____
4. Парфенчук Наталья Юрьевна	_____

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Новосолянская средняя общеобразовательная школа № 1»

Протокол 4
проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы
комиссией родительского контроля

Дата проверки: 20.01.2021 г.

Время проверки: 10-00 час.

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

Родительский контроль в составе:

1. Дайнеко Елена Николаевна - ответственный за организацию питания
2. Буянкова Ольга Викторовна - представитель родительской общественности, 4 класс
3. Кобзева Ольга Николаевна - представитель родительской общественности, 6 класс
4. Парфенчук Наталья Юрьевна - представитель родительской общественности, 11 класс

составили настоящий протокол в том, что 20 января 2020 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, обед 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. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
4. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 5 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилок, используют дез. средства.
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для 3-4-х обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает.
6. Все классные руководители сопровождают свои классы.
7. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, перчатки, чепцы).

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. Предложить родителям, проводить дома беседы о полезном правильном питании.
- С протоколом комиссии ознакомлена : шеф-повар С.П.Гюнтер
Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1. Дайнеко Елена Николаевна	
2. Буянкова Ольга Викторовна	
3. Кобзева Ольга Николаевна	
4. Парфенчук Наталья Юрьевна	

Протокол 3
проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы
комиссией родительского контроля

Дата проверки: 14.01.2021 г.

Время проверки: 12-00 час.

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

Родительский контроль в составе:

1. Дайнеко Елена Николаевна - ответственный за организацию питания
2. Буянкова Ольга Викторовна - представитель родительской общественности, 4 класс
3. Кобзева Ольга Николаевна - представитель родительской общественности, 6 класс
4. Парфенчук Наталья Юрьевна - представитель родительской общественности, 11 класс

составили настоящий протокол в том, что 14 января 2021 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, обед 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. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
4. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 5 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилок, используют дез. средства.
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для 3-4-х обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает.
6. Все классные руководители сопровождают свои классы.
7. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, перчатки, чепцы).

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. Предложить родителям, проводить дома беседы о полезном правильном питании.
- С протоколом комиссии ознакомлена : шеф-повар С.П.Гюнтер
Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1. Дайнеко Елена Николаевна	
2. Буянкова Ольга Викторовна	
3. Кобзева Ольга Николаевна	
4. Парфенчук Наталья Юрьевна	

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Новосолянская средняя общеобразовательная школа № 1»

Протокол 2

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

Дата проверки: 18.11.2020 г.

Время проверки: 12-00 час.

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

Родительский контроль в составе:

1. Дайнеко Елена Николаевна - ответственный за организацию питания
2. Буянкова Ольга Викторовна - представитель родительской общественности, 4 класс
3. Кобзева Ольга Николаевна - представитель родительской общественности, 6 класс
4. Парфенчук Наталья Юрьевна - представитель родительской общественности, 11 класс

составили настоящий протокол в том, что 18 сентября 2020 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

64. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, обед нравится детям.
65. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
66. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
67. Для мытья рук имеются 5 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилок, используют дез. средства.
68. В обеденном зале каждый стол накрыт для 3-4-х обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает.
69. Все классные руководители сопровождают свои классы.
70. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, перчатки, чепцы).

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

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

С протоколом комиссии ознакомлена :

шеф-повар С.П.Гюнтер

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

- | | |
|------------------------------|-------|
| 1. Дайнеко Елена Николаевна | _____ |
| 2. Буянкова Ольга Викторовна | _____ |
| 3. Кобзева Ольга Николаевна | _____ |
| 4. Парфенчук Наталья Юрьевна | _____ |

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Новосолянская средняя общеобразовательная школа № 1»

Протокол 1
проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы
комиссией родительского контроля

Дата проверки: 15.09.2020 г.

Время проверки: 10-05 час.

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

Родительский контроль в составе:

1. Дайнеко Елена Николаевна - ответственный за организацию питания
2. Буянкова Ольга Викторовна - представитель родительской общественности, 4 класс
3. Кобзева Ольга Николаевна - представитель родительской общественности, 6 класс
4. Парфенчук Наталья Юрьевна - представитель родительской общественности, 11 класс

составили настоящий протокол в том, что 15 сентября 2020 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

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

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

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

С протоколом комиссии ознакомлена :

шеф-повар С.П.Гюнтер

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

- | | |
|------------------------------|-------|
| 1. Дайнеко Елена Николаевна | _____ |
| 2. Буянкова Ольга Викторовна | _____ |
| 3. Кобзева Ольга Николаевна | _____ |
| 4. Парфенчук Наталья Юрьевна | _____ |