

Муниципальное общеобразовательное учреждение
Медянская средняя школа

Протокол 1

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

Дата проверки: 30.09.2021 г.

Время проверки: 10-00 час. (2 большая перемена)

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

Родительский контроль в составе:

1. Ащеркина Ольга Михайловна- ответственный за организацию питания
2. Шутилина Галина Викторовна- отв. по охране прав детства
2. Тарасова Наталья Ивановна- представитель родительской общественности, 8 класс
3. Кондратьева Наталья Николаевна- представитель родительской общественности, 1 класс
4. Строгина Елена Сергеевна- представитель родительской общественности, 7 класс

составили настоящий протокол в том, что 30 сентября 2021 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню (Куриные биточки с пшённой кашей, сок, хлеб пшеничный). По опросам учащихся, обед нравится детям.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества хорошие, 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 2 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилок, используют дез. средства.
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для одного класса, 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).

Выводы:

1. Реализуемые блюда соответствуют утверждённому меню. Порции при взвешивании соответствуют нормам. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования, поддерживают чистоту в помещении.

Родительский контроль с протоколом ознакомлены:

Ащеркина Ольга Михайловна- _____

2. Шутилина Галина Викторовна- _____

2. Тарасова Наталья Ивановна- _____

3. Кондратьева Наталья Николаевна- _____

4. Строгина Елена Сергеевна- _____

Муниципальное общеобразовательное учреждение
Медянская средняя школа

Протокол 2

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

Дата проверки: 20.12.2021 г.

Время проверки: 12-50 часов. (5 перемена)

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

Родительский контроль в составе:

1. Ашеркина Ольга Михайловна- ответственный за организацию питания
2. Шутилина Галина Викторовна- отв. по охране прав детства
2. Тарасова Наталья Ивановна- представитель родительской общественности, 8 класс
3. Кондратьева Наталья Николаевна- представитель родительской общественности, 1 класс
4. Строгина Елена Сергеевна- представитель родительской общественности, 7 класс

составили настоящий протокол в том, что 20 декабря 2021 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню (Завтрак: Макароны отварные с котлетой из говядины и сметанным соусом, греча, сок, хлеб пшеничный. Обед: Щи из свежей капусты, рыба тушёная с овощами, картофельное пюре, компот из изюма, хлеб белый, ржаной). По опросам учащихся, обед нравится детям.
2. Проведено контрольное взвешивание порций
3. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
4. Организация питания: Дети моют руки. Сушат руки при помощи электросушилок.
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для одного класса, 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).

Выводы:

1. Реализуемые блюда соответствуют утверждённому меню. Порции при взвешивании соответствуют нормам. Питание (по опросу) детям нравится.

Родительский контроль с протоколом ознакомлены:

Ашеркина Ольга Михайловна- _____
2. Шутилина Галина Викторовна- _____
2. Тарасова Наталья Ивановна- _____
3. Кондратьева Наталья Николаевна- _____
4. Строгина Елена Сергеевна- _____

Муниципальное общеобразовательное учреждение
Медянская средняя школа

Протокол 3

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

Дата проверки: 18.02.2022 г.

Время проверки: 12.50 час. (5 перемена)

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

Родительский контроль в составе:

1. Ащеркина Ольга Михайловна- ответственный за организацию питания
2. Шутилина Галина Викторовна-отв.по охране прав детства
2. Тарасова Наталья Ивановна- представитель родительской общественности, 8 класс
3. Кондратьева Наталья Николаевна- представитель родительской общественности, 1 класс
4. Строгина Елена Сергеевна- представитель родительской общественности, 7 класс

составили настоящий протокол в том, что 18 февраля 2022 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

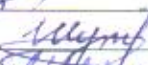
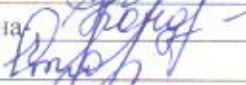
В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню(завтрак: тефтели из говядины со сметанным соусом и гречей, салат из белокочанной капусты, хлеб белый. Обед: Суп молочный с крупой, жаркое по-домашнему, компот из кураги, хлеб белый, ржаной) по опросам учащихся, обед нравится детям.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества хорошие, 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 2 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилок, используют дез. средства.
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для одного класса, 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).

Выводы::

1. Реализуемые блюда соответствуют утверждённому меню. Порции при взвешивании соответствуют нормам. Питание(по опросу) детям нравится.
2. Предложить родителям, проводить дома беседы о полезном правильном питании.

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

Ащеркина Ольга Михайловна- 
2. Шутилина Галина Викторовна- 
2. Тарасова Наталья Ивановна- 
3. Кондратьева Наталья Николаевна- 
4. Строгина Елена Сергеевна- 