

Муниципальное общеобразовательное учреждение
Медянская средняя школа

Протокол 1

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

Дата проверки: 13.10.2022 г.

Время проверки: 10-50 час. (3 большая перемена)

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

Родительский контроль в составе:

1. Шулаева Елена Александровна- ответственный за организацию питания
2. Шутилина Галина Викторовна- отв. по охране прав детства
2. Тарасова Наталья Ивановна- представитель родительской общественности
3. Кондратьева Наталья Николаевна- представитель родительской общественности, 3 класс
4. Строгина Елена Сергеевна- представитель родительской общественности, 9 класс

составили настоящий протокол в том, что 13 октября 2022 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню (Печень по строгоновски с отварными макаронами и сметанным соусом, салат из белокочанной капусты, 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, температурный режим готовых блюд в норме.
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. (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:

1. Шулаева Елена Александровна- Шулаева
2. Шутилина Галина Викторовна- Шутилина
2. Тарасова Наталья Ивановна- Тарасова
3. Кондратьева Наталья Николаевна- Кондратьева
4. Строгина Елена Сергеевна- Строгина

Муниципальное общеобразовательное учреждение
Медянская средняя школа

Протокол 2

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

Дата проверки: 23.12.2022 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. Шулаева Елена Александровна- ответственный за организацию питания
2. Шутилина Галина Викторовна-отв.по охране прав детства
3. Тарасова Наталья Ивановна- представитель родительской общественности
3. Кондратьева Наталья Николаевна- представитель родительской общественности, 3 класс
4. Строгина Елена Сергеевна- представитель родительской общественности, 9 класс

составили настоящий протокол в том, что 23 декабря 2022 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню (Завтрак: Запеканка со стужённым молоком, салат из моркови с изюмом, яйцо варёное, йогурт, чай с лимоном. 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. (перчатки, чепцы).

Выводы:

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

Родительский контроль с протоколом ознакомлены:

1. Шулаева Елена Александровна- Шулаева
2. Шутилина Галина Викторовна- Шутилина
2. Тарасова Наталья Ивановна- Тарасова
3. Кондратьева Наталья Николаевна- Кондратьева
4. Строгина Елена Сергеевна- Строгина

Муниципальное общеобразовательное учреждение
Медянская средняя школа

Протокол 3

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

Дата проверки: 15.03.2023 г.

Время проверки: 10.50 час. (3 перемена)

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

Родительский контроль в составе:

1. Шулаева Елена Александровна- ответственный за организацию питания
2. Шутилина Галина Викторовна- отв. по охране прав детства
2. Тарасова Наталья Ивановна- представитель родительской общественности
3. Кондратьева Наталья Николаевна- представитель родительской общественности, 3 класс
4. Строгина Елена Сергеевна- представитель родительской общественности, 9 класс

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

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню (завтрак: гуляш с отварным рисом, какао с молоком, салат картофельный, 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. Питание (по опросу) детям нравится.
2. Предложить родителям, проводить дома беседы о полезном правильном питании.

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1. Шулаева Елена Александровна- Шулаева
2. Шутилина Галина Викторовна- Шутилина
2. Тарасова Наталья Ивановна- Тарасова
3. Кондратьева Наталья Николаевна- Кондратьева
4. Строгина Елена Сергеевна- Строгина