

Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение
«Макаровская начальная общеобразовательная школа»

Протокол 1

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

Дата проверки: 13.10.2023 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. Кривобокова Г.И. – учитель начальных классов;
2. Шоленкова Д.А.- родитель 1 класса;
3. Астафьева О.С. – повар школы.

составили настоящий протокол в том, что 13 октября 2023 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

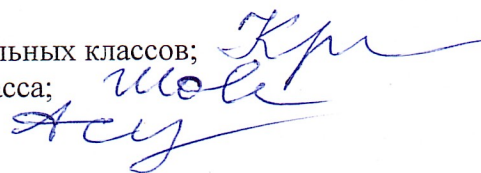
1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, обед нравится детям.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
3. Члены 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 2 раковина с мылом. Сушат руки при помощи бумажных полотенец.
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для 4-х обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает.
6. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, перчатки, чепцы).

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1.Работу столовой считать удовлетворительной. Предложить родителям, проводить дома беседы о полезном правильном питании.

С протоколом комиссии ознакомлена:

1. Кривобокова Г.И. – учитель начальных классов;
2. Шоленкова Д.А.- родитель 1 класса;
3. Астафьева О.С. – повар школы.



Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение
«Макаровская начальная общеобразовательная школа»

Протокол 2

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

Дата проверки: 24.11.2023 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.Кривобокова Г.И. – учитель начальных классов;

2.Шоленкова Д.А.- родитель 1 класса;

3. Астафьева О.С. – повар школы.

составили настоящий протокол в том, что 24 ноября 2023 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 2 раковина с мылом. Сушат руки при помощи бумажных полотенец.

5. В обеденном зале каждый стол накрыт для 4-х обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает.

6.Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, перчатки, чепцы).

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1.Работу столовой считать удовлетворительной. Предложить родителям следить дома за режимом питания детей.

С протоколом комиссии ознакомлена:

1. Кривобокова Г.И. – учитель начальных классов;

2.Шоленкова Д.А.- родитель 1 класса;

3. Астафьева О.С. – повар школы.



Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение
«Макаровская начальная общеобразовательная школа»

Протокол 3

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

Дата проверки: 15.12.2023 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.Кривобокова Г.И. – учитель начальных классов;

2.Шоленкова Д.А.- родитель 1 класса;

3.Астафьева О.С. – повар школы.

составили настоящий протокол в том, что 15 декабря 2023 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 2 раковина с мылом. Сушат руки при помощи бумажных полотенец.

5. В обеденном зале каждый стол накрыт для 4-х обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает.

6.Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, перчатки, чепцы).

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

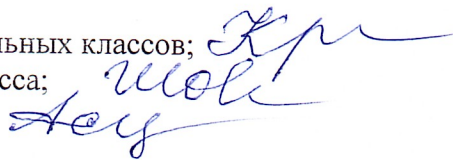
1.Работу столовой считать удовлетворительной.

С протоколом комиссии ознакомлена:

1. Кривобокова Г.И. – учитель начальных классов;

2.Шоленкова Д.А.- родитель 1 класса;

3. Астафьева О.С. – повар школы.



Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение
«Макаровская начальная общеобразовательная школа»

Протокол 4

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

Дата проверки: 26.01.2024 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. Кривобокова Г.И. – учитель начальных классов;
2. Шоленкова Д.А. – родитель 1 класса;
3. Астафьева О.С. – повар школы.

составили настоящий протокол в том, что 26 января 2024 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 2 раковина с мылом. Сушат руки при помощи бумажных полотенец.
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для 4-х обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает.
6. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, перчатки, чепцы).

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. Работу столовой считать удовлетворительной.

С протоколом комиссии ознакомлена:

1. Кривобокова Г.И. – учитель начальных классов;
2. Шоленкова Д.А. – родитель 1 класса;
3. Астафьева О.С. – повар школы.

Кр
Шоленкова
Астафьева

Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение
«Макаровская начальная общеобразовательная школа»

Протокол 5

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

Дата проверки: 20.02.2024 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.Кривобокова Г.И. – учитель начальных классов;
- 2.Шоленкова Д.А.- родитель 1 класса;
- 3.Астафьева О.С. – повар школы.

составили настоящий протокол в том, что 20 февраля 2024 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 2 раковина с мылом. Сушат руки при помощи бумажных полотенец.
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для 4-х обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает.
- 6.Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, перчатки, чепцы).

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

- 1.Работу столовой считать удовлетворительной.

С протоколом комиссии ознакомлена:

1. Кривобокова Г.И. – учитель начальных классов;
- 2.Шоленкова Д.А.- родитель 1 класса;
3. Астафьева О.С. – повар школы.

Кр
Шоленкова
Астафьева

Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение
«Макаровская начальная общеобразовательная школа»

Протокол 6

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

Дата проверки: 20.03.2024 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.Кривобокова Г.И. – учитель начальных классов;
- 2.Шоленкова Д.А.- родитель 1 класса;
- 3.Астафьева О.С. – повар школы.

составили настоящий протокол в том, что 20 марта 2024 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 2 раковина с мылом. Сушат руки при помощи бумажных полотенец.
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для 4-х обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает.
- 6.Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, перчатки, чепцы).

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

- 1.Работу столовой считать удовлетворительной.

С протоколом комиссии ознакомлена:

1. Кривобокова Г.И. – учитель начальных классов;
- 2.Шоленкова Д.А.- родитель 1 класса;
3. Астафьева О.С. – повар школы.

Кр
шо
Асу

Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение
«Макаровская начальная общеобразовательная школа»

Протокол 7

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

Дата проверки: 25.04.2024 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.Кривобокова Г.И. – учитель начальных классов;
- 2.Шоленкова Д.А.- родитель 1 класса;
- 3.Астафьева О.С. – повар школы.

составили настоящий протокол в том, что 25 апреля 2024 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 2 раковина с мылом. Сушат руки при помощи бумажных полотенец.
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для 4-х обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает.
- 6.Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, перчатки, чепцы).

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

- 1.Работу столовой считать удовлетворительной.

С протоколом комиссии ознакомлена:

1. Кривобокова Г.И. – учитель начальных классов; *Кри*
- 2.Шоленкова Д.А.- родитель 1 класса; *Шоленкова*
3. Астафьева О.С. – повар школы. *Асту*

Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение
«Макаровская начальная общеобразовательная школа»

Протокол 8

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

Дата проверки: 22.05.2024 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. Кривобокова Г.И. – учитель начальных классов;

2. Шоленкова Д.А. – родитель 1 класса;

3. Астафьева О.С. – повар школы.

составили настоящий протокол в том, что 22 мая 2024 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 2 раковина с мылом. Сушат руки при помощи бумажных полотенец.

5. В обеденном зале каждый стол накрыт для 4-х обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает.

6. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, перчатки, чепцы).

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. Работу столовой считать удовлетворительной.

С протоколом комиссии ознакомлена:

1. Кривобокова Г.И. – учитель начальных классов;

2. Шоленкова Д.А. – родитель 1 класса;

3. Астафьева О.С. – повар школы.

Гр
Шоленкова
Астафьева