

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Кутлушкинская ООШ»  
Протокол № 1

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

**Дата проверки:** 07.09.2022 г.

**Время проверки:** 9.40 час. (2 перемена)

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

**Родительский контроль в составе:**

Гаязова Р.Н.- ответственный за организацию питания

Галиева Г.З. - представитель родительской общественности, родитель

Яруллина Н.Ф.- председатель родительской общественности

Мингазова Ф.Р.- руководитель ШМО

составили настоящий протокол о том, что 7 сентября 2022 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 правится детям:  
1-4 кл.

Плоды яблоки 100

Фрикадельки в соусе 70/50

Макароны отварные 150/5

Чай 200 гр

Хлеб пш. 50 гр.

5-11 кл.

Сдоба обыкновенная 100

Чай 200 гр.

Фрикадельки в соусе 70/50

Макароны отварные 200/5

Чай 200 гр.

Хлеб пш. 108 гр.

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 дежурный педагог и учащиеся: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеется 7 раковины с мылом, 2 электрополотенца.


5. В обеденном зале каждый стол накрыт для 4-ых обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы.


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

ПРЕДЛОЖЕНИЯ: Классным руководителям проводить беседы о полезном правильном питании Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

Гаязова Р.Н. -  \_\_\_\_\_

Галиева Г.З. -  \_\_\_\_\_

Яруллина Н.Ф. -  \_\_\_\_\_

Мингазова Ф.Р. -  \_\_\_\_\_

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Кутлушкинская ООШ»  
Протокол № 2

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

**Дата проверки:** 20.10.2022 г.

**Время проверки:** 10.10 час. (2 перемена)

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

**Родительский контроль в составе:**

Гаязова Р.Н.- ответственный за организацию питания

Галиева Г.З. - представитель родительской общественности, родитель

Яруллина Н.Ф.- председатель родительской общественности

Мингазова Ф.Р.- руководитель ШМО

составили настоящий протокол о том, что 7 сентября 2022 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 правится детям:  
1-4 кл.

Салат из св.отв 60

Котлеты рыбные 100

Пюре картофельное 150

Какао с молоком 200 гр

Хлеб пш. 50 гр.

5-11 кл.

Кондит. Изделие (пряники) 80

Чай 200 гр.

Котлеты рыбные 100

Пюре картофельное 200

Какао с молоком 200 гр.

Хлеб пш. 50 гр.

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 дежурный педагог и учащиеся: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеется 7 раковины с мылом, 2 электрополотенца.


5. В обеденном зале каждый стол накрыт для 4-ых обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы.

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

ПРЕДЛОЖЕНИЯ: Классным руководителям проводить беседы о полезном правильном питании Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

Гаязова Р.Н. - 

Галиева Г.З. - 

Яруллина Н.Ф. - 

Мингазова Ф.Р. - 