

## ПРОТОКОЛ №1

проверки организации горячего питания комиссией родительского контроля  
МБОУ Муслюмкинская средняя общеобразовательная школа» Чистопольского  
муниципального района

Дата проверки: 15.09.2022 г.

Время проверки: 09 ч. 40 мин.

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

Родительский контроль в составе:

1. Минкина И.Ю. – ответственный за организацию питания
2. Билалова Г.Р. - председатель комиссии родительского контроля, родитель
3. Зайнуллина Г.Р. – представитель родительской общественности, учитель
4. Мусина Г.В. – завхоз

составили настоящий протокол о том, что 15 сентября 2022 года комиссией родительского контроля была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся обед нравится детям 1-4 классы

Рыбные биточки – 100 гр

Каша гречневая отварная – 150 гр

Чай с лимоном – 222 гр

Хлеб пшеничный – 55 гр

2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации члены комиссии 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 учитель и учащиеся. Обращают внимание на то, что перед приемом пищи надо мыть руки. Для мытья рук имеется 4 раковины с мылом, 1 электрополотенце.

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

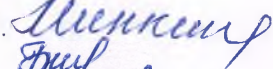
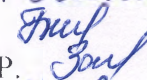
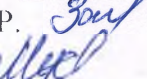

6. Все классные руководители сопровождают свои классы.

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

Предложения:

Классным руководителям проводить беседы о полезном и правильном питании

Родительский контроль с протоколом ознакомлены:

1. Минкина И.Ю. 
2. Билалова Г.Р. 
3. Зайнуллина Г.Р. 
4. Мусина Г.В. 

## ПРОТОКОЛ №2

проверки организации горячего питания комиссией родительского контроля  
МБОУ Муслюмкинская средняя общеобразовательная школа» Чистопольского  
муниципального района

Дата проверки: 20.10.2022 г.

Время проверки: 09 ч. 40 мин.

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

Родительский контроль в составе:

1. Минкина И.Ю. – ответственный за организацию питания
2. Хасаншина Г.А. - представитель комиссии родительского контроля, родитель
3. Зайнуллина Г.Р. – представитель родительской общественности, учитель
4. Мусина Г.В. – завхоз

составили настоящий протокол о том, что 20 октября 2022 года комиссией родительского контроля была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся обед нравится детям 1-4 классы

гор.блюдо		котлета из птицы	100
гор напиток		Чай сахаром	215
хлеб		белый	55
салат		Свекла отварная	60

2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации члены комиссии 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 учитель и учащиеся. Обращают внимание на то, что перед приемом пищи надо мыть руки. Для мытья рук имеется 4 раковины с мылом, 1 электрополотенце.

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

6. Все классные руководители сопровождают свои классы.

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

Предложения:

Классным руководителям проводить беседы о гигиене рук перед приемом пищи.

Родительский контроль с протоколом ознакомлены:

1. Минкина И.Ю. *Минкина*
2. Хасаншина Г.А. *Хасаншина*
3. Зайнуллина Г.Р. *Зайнуллина*
4. Мусина Г.В. *Мусина*

### ПРОТОКОЛ №3

проверки организации горячего питания комиссией родительского контроля  
МБОУ Муслюмкинская средняя общеобразовательная школа» Чистопольского  
муниципального района

Дата проверки: 24.11.2022 г.

Время проверки: 09 ч. 40 мин.

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

Родительский контроль в составе:

1. Минкина И.Ю. – ответственный за организацию питания

2. Билалова Г.Р. - председатель комиссии родительского контроля, родитель

3. Зайнуллина Г.Р. – представитель родительской общественности, учитель

4. Мусина Г.В. – завхоз

составили настоящий протокол о том, что 24 ноября 2022 года комиссией родительского контроля была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся обед нравится детям 1-4 классы

гор.блюдо		котлета из птицы	100
гор напиток		Чай сахаром	215
хлеб		белый	55
салат		Свекла отварная	60

2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации члены комиссии отметили, что вкусовые качества достаточно высокие, 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 учитель и учащиеся. Обращают внимание на то, что перед приемом пищи надо мыть руки. Для мытья рук имеется 4 раковины с мылом, 1 элетрополотенце.

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

6. Все классные руководители сопровождают свои классы.

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

Предложения:

Классным руководителям проводить беседы о полезном и правильном питании

Родительский контроль с протоколом ознакомлены:

1. Минкина И.Ю.

2. Билалова Г.Р.

3. Зайнуллина Г.Р.

4. Мусина Г.В.

## ПРОТОКОЛ №4

проверки организации горячего питания комиссией родительского контроля  
МБОУ Муслумкинская средняя общеобразовательная школа» Чистопольского  
муниципального района

Дата проверки: 15.12.2022 г.

Время проверки: 09 ч. 40 мин.

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

Родительский контроль в составе:

1. Минкина И.Ю. – ответственный за организацию питания
2. Билалова Г.Р. - председатель комиссии родительского контроля, родитель
3. Зайнуллина Г.Р. – представитель родительской общественности, учитель
4. Мусина Г.В. – завхоз

составили настоящий протокол о том, что 15 декабря 2022 года комиссией родительского контроля была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся обед нравится детям 1-4 классы

гор.блюдо		Птица запеченая	100
гарнир		Отварной рис	150
гор напиток		Кофейный напиток	200
хлеб		белый	55

2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации члены комиссии 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 учитель и учащиеся. Обращают внимание на то, что перед приемом пищи надо мыть руки. Для мытья рук имеется 4 раковины с мылом, 1 элетрополотенце.

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

6. Все классные руководители сопровождают свои классы.

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

Предложения:

Разнообразить блюда, дополнить меню фруктами.

Родительский контроль с протоколом ознакомлены:

1. Минкина И.Ю.

2. Билалова Г.Р. *Бил*

3. Зайнуллина Г.Р.

4. Мусина Г.В. *Мус*

## ПРОТОКОЛ №5

проверки организации горячего питания комиссией родительского контроля  
МБОУ Муслимкинская средняя общеобразовательная школа» Чистопольского  
муниципального района

Дата проверки: 19.01.2023 г.

Время проверки: 09 ч. 40 мин.

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

Родительский контроль в составе:

1. Минкина И.Ю. – ответственный за организацию питания
2. Хасаншина Г.А. - представитель комиссии родительского контроля, родитель
3. Зайнуллина Г.Р. – представитель родительской общественности, учитель
4. Мусина Г.В. – завхоз

составили настоящий протокол о том, что 19 января 2023 года комиссией родительского контроля была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся обед нравится детям 1-4 классы

гор.блюдо	Рыбные котлеты	100
гарнир	пюре картофельное	150
гор.напиток	Чай с сахаром	200
хлеб	пшеничный	30
хлеб	дарницкий	20
салат	салат из свеклы отварной	60
фрукты	яблоко	200

2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации члены комиссии 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 учитель и учащиеся. Обращают внимание на то, что перед приемом пищи надо мыть руки. Для мытья рук имеется 4 раковины с мылом. 1 элетрополотенце.

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

6. Все классные руководители сопровождают свои классы.

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

Предложения:

Классным руководителям проводить беседы о гигиене рук перед приемом пищи.

Родительский контроль с протоколом ознакомлены:

1. Минкина И.Ю.

2. Хасаншина Г.А.

3. Зайнуллина Г.Р.

4. Мусина Г.В.

## ПРОТОКОЛ №6

проверки организации горячего питания комиссией родительского контроля  
МБОУ Муслюмкинская средняя общеобразовательная школа» Чистопольского  
муниципального района

Дата проверки: 16.02.2023 г.

Время проверки: 09 ч. 40 мин.

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

Родительский контроль в составе:

1. Минкина И.Ю. – ответственный за организацию питания
2. Билалова Г.Р. - председатель комиссии родительского контроля, родитель
3. Зайнуллина Г.Р. – представитель родительской общественности, учитель
4. Мукминова Р.М. – завхоз

составили настоящий протокол о том, что 16 февраля 2022 года комиссией родительского контроля была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся обед нравится детям 1-4 классы

гор.блюдо		Котлета из говядины	100
гарнир		Отварной рис	150
гор.напиток		Какао с молоком	200
хлеб		пшеничный	30
хлеб		дарницкий	20

2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации члены комиссии 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 учитель и учащиеся. Обращают внимание на то, что перед приемом пищи надо мыть руки. Для мытья рук имеется 4 раковины с мылом, 1 элетрополотенце.

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

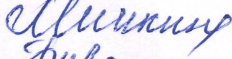
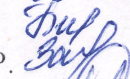


6. Все классные руководители сопровождают свои классы.

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

Предложения:

Разнообразить блюда, дополнить меню фруктами.

Родительский контроль с протоколом ознакомлены:

1. Минкина И.Ю. 
2. Билалова Г.Р. 
3. Зайнуллина Г.Р. 
4. Мукминова Р.М. 

## ПРОТОКОЛ №7

проверки организации горячего питания комиссией родительского контроля МБОУ Муслумкинская средняя общеобразовательная школа» Чистопольского муниципального района

Дата проверки: 16.03.2023 г.

Время проверки: 09 ч. 40 мин.

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

Родительский контроль в составе:

1. Минкина И.Ю. – ответственный за организацию питания
2. Билалова Г.Р. – председатель комиссии родительского контроля, родитель
3. Зайнуллина Г.Р. – представитель родительской общественности, учитель
4. Мукминова Р.М. – завхоз

составили настоящий протокол о том, что 16 марта 2023 года комиссией родительского контроля была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся обед нравится детям 1-4 классы

гор.блюдо		Плов из говядины	220
гор напиток		Какао с молоком	200
хлеб		пшеничный	30
хлеб		дарницкий	20
салат		отварная свекла	60
фрукты		яблоко	100

2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации члены комиссии 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 учитель и учащиеся. Обращают внимание на то, что перед приемом пищи надо мыть руки. Для мытья рук имеется 4 раковины с мылом, 1 элетрополотенце.

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


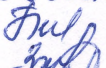


6. Все классные руководители сопровождают свои классы.

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

Предложения:

Классным руководителям проводить беседы о полезном и правильном питании

Родительский контроль с протоколом ознакомлены:

1. Минкина И.Ю. 
2. Билалова Г.Р. 
3. Зайнуллина Г.Р. 
4. Мукминова Р.М. 

## ПРОТОКОЛ №8

проверки организации горячего питания комиссией родительского контроля  
МБОУ Муслумкинская средняя общеобразовательная школа» Чистопольского  
муниципального района

Дата проверки: 20.04.2023 г.

Время проверки: 09 ч. 40 мин.

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

Родительский контроль в составе:

1. Минкина И.Ю. – ответственный за организацию питания
2. Биалалова Г.Р. - председатель комиссии родительского контроля, родитель
3. Зайнуллина Г.Р. – представитель родительской общественности, учитель
4. Мукминова Р.М. – завхоз

составили настоящий протокол о том, что 20 апреля 2023 года комиссией родительского контроля была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся обед нравится детям 1-4 классы

гор.блюдо	Рыбные котлеты	100
гарнир	пюре картофельное	150
гор.напиток	Чай с сахаром	200
хлеб	пшеничный	30
хлеб	дарницкий	20
салат	отварная свекла	60
фрукты	фрукты	100

2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации члены комиссии 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 учитель и учащиеся. Обращают внимание на то, что перед приемом пищи надо мыть руки. Для мытья рук имеется 4 раковины с мылом, 1 элетрополотенце.

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

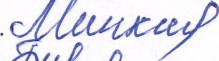
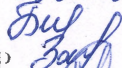


6. Все классные руководители сопровождают свои классы.

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

Предложения:

Классным руководителям проводить беседы о полезном и правильном питании

Родительский контроль с протоколом ознакомлены:

1. Минкина И.Ю. 
2. Биалалова Г.Р. 
3. Зайнуллина Г.Р. 
4. Мукминова Р.М. 



## ПРОТОКОЛ №9

проверки организации горячего питания комиссией родительского контроля МБОУ Муслумкинская средняя общеобразовательная школа» Чистопольского муниципального района

Дата проверки: 18.05.2023 г.

Время проверки: 09 ч. 40 мин.

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

Родительский контроль в составе:

1. Минкина И.Ю. – ответственный за организацию питания
2. Биалова Г.Р. - председатель комиссии родительского контроля, родитель
3. Зайнуллина Г.Р. – представитель родительской общественности, учитель
4. Мукминова Р.М. – завхоз

составили настоящий протокол о том, что 18 мая 2023 года комиссией родительского контроля была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся обед нравится детям 1-4 классы

гор.блюдо	Рыбные котлеты	100
гарнир	Каша гречневая	150
гор.напиток	Чай с сахаром	200
хлеб	пшеничный	30
хлеб	дарницкий	20
фрукты	фрукты	100
фрукты	фрукты	100

2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации члены комиссии отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.

3. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню возрастной потребности детей.

4. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурный учитель и учащиеся. Обращают внимание на то, что перед приемом пищи надо мыть руки. Для мытья рук имеется 4 раковины с мылом. 1 элетрополотенце.

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


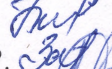

6. Все классные руководители сопровождают свои классы.

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

Предложения:

Классным руководителям проводить беседы о полезном и правильном питании

Родительский контроль с протоколом ознакомлены:

1. Минкина И.Ю. 
2. Биалова Г.Р. 
3. Зайнуллина Г.Р. 
4. Мукминова Р.М. 