

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
МБОУ «Большекокузская средняя общеобразовательная школа»
Апастовского муниципального района Республики Татарстан

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

Дата проверки: 14.09.2022

Время проверки: 10.00

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

Родительский контроль в составе:

1. Миннуллина Ф.Ф. – председатель комиссии, заместитель директора по ВР
2. Гаязова Г.В. - представитель родительской общественности, 9,8 класс
3. Габидуллина Р.Р. представитель родительской общественности, 1,5 классов
4. Зиннатуллина Г.Р. - представитель родительской общественности, 4 класс

составили настоящий протокол в том, что 14 сентября 2022 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

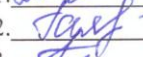
1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, обед нравится детям.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
3. Члены 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 3 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилок, и используют дез. средства.
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для 4-х обучающихся, 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).

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. Предложить родителям, проводить дома беседы о полезном, правильном питании.

С протоколом комиссии ознакомлена:

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1.  Миннуллина Ф.Ф.
2.  Гаязова Г.В.
3.  Габидуллина Р.Р.
4.  Зиннатуллина Г.Р.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
МБОУ «Большекокузская средняя общеобразовательная школа»
Апастовского муниципального района Республики Татарстан

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

Дата проверки: 01.10.2022.

Время проверки: 10.15.

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

Родительский контроль в составе:

1. Миннуллина Ф.Ф. - ответственный за организацию питания
2. Гаязова Г.В. - представитель родительской общественности, 8,9 классов
3. Баязова Г.Ф. - представитель родительской общественности, 3,9 классов
4. Набиева Ч.В. - представитель родительской общественности, 4 класс

составили настоящий протокол в том, что 1 октября 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 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 4 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилок, используют дез. средства.
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для 4-х обучающихся, 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).

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. Предложить родителям, проводить дома беседы о полезном правильном питании.

С протоколом комиссии ознакомлена:

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1. Ф.Ф. Миннуллина Миннуллина Ф.Ф.
2. Г.В. Гаязова Гаязова Г.В.
3. Г.Ф. Баязова Баязова Г.Ф.
4. Ч.В. Набиева Набиева Ч.В.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
МБОУ «Большекокузская средняя общеобразовательная школа»
Апастовского муниципального района Республики Татарстан

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

Дата проверки: 22.11.2022.

Время проверки: 9.50.

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

Родительский контроль в составе:

1. Миннуллина Ф.Ф. - ответственный за организацию питания
2. Гаязова Г.В. - представитель родительской общественности, 8,9 классов
3. Баязова Г.Ф. - представитель родительской общественности, 3,9 классов
4. Набиева Ч.В. - представитель родительской общественности, 4 класс

составили настоящий протокол в том, что 22 ноября 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 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 4 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилок, используют дез. средства.
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для 4-х обучающихся, 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).

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. Предложить родителям, проводить дома беседы о полезном правильном питании.

С протоколом комиссии ознакомлена:

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1. Ф.Ф. Миннуллина Ф.Ф.
2. Г.В. Гаязова Г.В.
3. Г.Ф. Баязова Г.Ф.
4. Ч.В. Набиева Ч.В.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
МБОУ «Большекокузская средняя общеобразовательная школа»
Апастовского муниципального района Республики Татарстан

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

Дата проверки: 20.12.2022.

Время проверки: 10.00.

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

Родительский контроль в составе:

1. Миннуллина Ф.Ф. - ответственный за организацию питания
2. Гаязова Г.В. - представитель родительской общественности, 8,9 классов
3. Баязова Г.Ф. - представитель родительской общественности, 3,9 классов
4. Набиева Ч.В. - представитель родительской общественности, 4 класс

составили настоящий протокол в том, что 20 декабря 2022 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

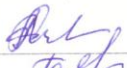
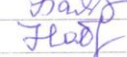
1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, обед нравится детям.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
3. Члены 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 4 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилок, используют дез. средства.
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для 4-х обучающихся, 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).

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. Предложить родителям, проводить дома беседы о полезном правильном питании.

С протоколом комиссии ознакомлена:

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1.  Миннуллина Ф.Ф.
2.  Гаязова Г.В.
3.  Баязова Г.Ф.
4.  Набиева Ч.В.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
МБОУ «Большекокузская средняя общеобразовательная школа»
Апастовского муниципального района Республики Татарстан

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

Дата проверки: 14.01.2023.

Время проверки: 9.35.

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

Родительский контроль в составе:

1. Миннуллина Ф.Ф. - ответственный за организацию питания
2. Гаязова Г.В. - представитель родительской общественности, 8,9 классов
3. Баязова Г.Ф. - представитель родительской общественности, 3,9 классов
4. Набиева Ч.В. - представитель родительской общественности, 4 класс

составили настоящий протокол в том, что 14 января 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 4 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилок, используют дез. средства.
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для 4-х обучающихся, 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).

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. Предложить родителям, проводить дома беседы о полезном правильном питании.

С протоколом комиссии ознакомлена:

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1. Миннуллина Ф.Ф. Миннуллина Ф.Ф.
2. Гаязова Г.В. Гаязова Г.В.
3. Баязова Г.Ф. Баязова Г.Ф.
4. Набиева Ч.В. Набиева Ч.В.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
МБОУ «Большекокузская средняя общеобразовательная школа»
Апастовского муниципального района Республики Татарстан

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

Дата проверки: 16.02.2023.

Время проверки: 9.45.

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

Родительский контроль в составе:

1. Миннуллина Ф.Ф. - ответственный за организацию питания
2. Гаязова Г.В. - представитель родительской общественности, 8,9 классов
3. Баязова Г.Ф. - представитель родительской общественности, 3,9 классов
4. Набиева Ч.В. - представитель родительской общественности, 4 класс

составили настоящий протокол в том, что 16 февраля 2023 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

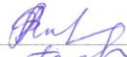
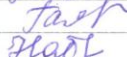
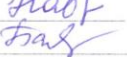
1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, обед нравится детям.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
3. Члены 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 4 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилок, используют дез. средства.
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для 4-х обучающихся, 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).

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. Предложить родителям, проводить дома беседы о полезном правильном питании.

С протоколом комиссии ознакомлена:

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1.  Миннуллина Ф.Ф.
2.  Гаязова Г.В.
3.  Баязова Г.Ф.
4.  Набиева Ч.В.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
МБОУ «Большококузская средняя общеобразовательная школа»
Апастовского муниципального района Республики Татарстан

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

Дата проверки: 20.03.2023

Время проверки: 9.55

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

Родительский контроль в составе:

1. Миннуллина Ф.Ф. - ответственный за организацию питания
2. Гаязова Г.В. - представитель родительской общественности, 9,8 класс
3. Габидуллина Р.Р. - представитель родительской общественности, 9,8 класс
4. Зиннатуллина Г.Р. - представитель родительской общественности, 4 класс

составили настоящий протокол в том, что 20 марта 2022 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

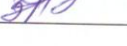
1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, обед нравится детям.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
3. Члены 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 4 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилок, используют дез. средства.
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для 4-х обучающихся, 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).

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. Предложить родителям; проводить дома беседы о полезном и правильном питании.

С протоколом комиссии ознакомлена:

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1.  Миннуллина Ф.Ф.
2.  Гаязова Г.В.
3.  Габидуллина Р.Р.
4.  Зиннатуллина Г.Р.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
МБОУ «Большекокузская средняя общеобразовательная школа»
Апастовского муниципального района Республики Татарстан

Протокол

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

Дата проверки: 21.04.23

Время проверки: 10.00

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

Родительский контроль в составе:

1. Миннуллина Ф.Ф. - ответственный за организацию питания
2. Гаязова Г.В. - представитель родительской общественности, 8,9 классов
3. Баязова Г.Ф. - представитель родительской общественности, 3,9 классов
4. Набиева Ч.В. - представитель родительской общественности, 4 класс

составили настоящий протокол в том, что 21 апреля 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 4 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилок, используют дез. средства.
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для 4-х обучающихся, 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).

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. Предложить родителям, проводить дома беседы о полезном правильном питании.

С протоколом комиссии ознакомлена:

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1. Миннуллина Миннуллина Ф.Ф.
2. Гаязова Гаязова Г.В.
3. Баязова Баязова Г.Ф.
4. Набиева Набиева Ч.В.

