

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Казанбашская основная общеобразовательная школа им.Г.Ахунова» Арского
муниципального района Республики Татарстан

Протокол № 1

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

Дата проверки: 10.09 2025г.

Время проверки: 9.05 час. (большая перемена)

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

Родительский контроль в составе:

Латыпов Р.Н.
Татаулина Т.Ф.
Марфанов Р.Р.

составили настоящий протокол в том, что 10.09.25 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 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилок, используют дез. средства.
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для 1-4х 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 : Рамф

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1. Латыпов Р.Н. Рамф
2. Татаулина Т.Ф. Рамф
3. Марфанов Р.Р. Рамф
4. _____

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Казанбашская основная общеобразовательная школа им.Г.Ахунова» Арского
муниципального района Республики Татарстан

Протокол № 2

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

Дата проверки: 30.09 2025г.

Время проверки: 9.40 час. (большая перемена)

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

Родительский контроль в составе:

Татауршина Т.Р.

Латыпов Р.Н.

составили настоящий протокол в том, что 30.09.25г 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 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилок, используют дез. средства.
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для 14-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: Р.Н.

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1. Татауршина Т.Р.

2. Латыпов Р.Н.

3. _____

4. _____

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Казанбашская основная общеобразовательная школа им.Г.Ахунова» Арского
муниципального района Республики Татарстан

Протокол № 3

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

Дата проверки: 6.10. 2025г.

Время проверки: 9.45 час. (большая перемена)

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

Родительский контроль в составе:

Татаулиева Т.Ф.

составили настоящий протокол в том, что 06.10.25 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 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилок, используют дез. средства.
- ⑤ В обеденном зале каждый стол накрыт для 14-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 : Ротун

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1. Ротун / Татаулиева Т.Ф.
2. _____
3. _____
4. _____

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Казанбашская основная общеобразовательная школа им.Г.Ахунова» Арского
муниципального района Республики Татарстан

Протокол № 4

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

Дата проверки: 29.10 2025г.

Время проверки: 9.30 час. (большая перемена)

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

Родительский контроль в составе:

Шарипова Т.В

составили настоящий протокол в том, что 29.10.25 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 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилок, используют дез. средства.
- ✓ 5. В обеденном зале каждый стол накрыт для 24-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 : Потф

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1. Шарипова Т.В
2. _____
3. _____
4. _____

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Казанбашская основная общеобразовательная школа им.Г.Ахунова» Арского
муниципального района Республики Татарстан

Протокол № 5

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

Дата проверки: 10.11. 2025г.

Время проверки: 9.40 час. (большая перемена)

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

Родительский контроль в составе:

Шарипова Т.В.

составили настоящий протокол в том, что 10.11.25 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 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилок, используют дез. средства.
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для 14-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: Тамара

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1. Тамара / Шарипова Т.В.
2. _____
3. _____
4. _____

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Казанбашская основная общеобразовательная школа им.Г.Ахунова» Арского
муниципального района Республики Татарстан

Протокол № 6

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

Дата проверки: 28.11. 2025г.

Время проверки: 9.45 час. (большая перемена)

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

Родительский контроль в составе:

Марданова З.Р.

составили настоящий протокол в том, что 28.11.25 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 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилок, используют дез. средства.
- ✓ 5. В обеденном зале каждый стол накрыт для 1-4-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: Рамф

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1. Эта / Марданова З.Р.
2. _____
3. _____
4. _____

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Казанбашская основная общеобразовательная школа им.Г.Ахунова» Арского
муниципального района Республики Татарстан

Протокол № 7
проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы
комиссией родительского контроля

Дата проверки: 09.12 2025г.

Время проверки: 9.40 час. (большая перемена)

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

Родительский контроль в составе:

Марданова З.Р.

составили настоящий протокол в том, что 09.12.25 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 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилок, используют дез. средства.
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для 1-4-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 : Рамф

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1. Рамф /Марданова З.Р./
2. _____
3. _____
4. _____

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Казанбашская основная общеобразовательная школа им.Г.Ахунова» Арского
муниципального района Республики Татарстан

Протокол № 8
проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы
комиссией родительского контроля

Дата проверки: 22.12 2025г.

Время проверки: 9:40 час. (большая перемена)

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

Родительский контроль в составе:

Марданова З.З.

составили настоящий протокол в том, что 22.12.25 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 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилок, используют дез. средства.
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для 14 -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: Род.З.

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1. Марданова З.З.
2. _____
3. _____
4. _____

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Казанбашская основная общеобразовательная школа им.Г.Ахунова» Арского
муниципального района Республики Татарстан

Протокол № 9
проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы
комиссией родительского контроля

Дата проверки: 12. 01 2026г.

Время проверки: 9.40 час. (большая перемена)

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

Родительский контроль в составе:

Шарипова Т. В

составили настоящий протокол в том, что 12. 01. 26 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 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилок, используют дез. средства.
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для 1-4-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 : Род

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1. Шарипова Т. В
2. _____
3. _____
4. _____

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Казанбашская основная общеобразовательная школа им.Г.Ахунова» Арского
муниципального района Республики Татарстан

Протокол № 10

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

Дата проверки: 30.01. 2026г.

Время проверки: 9.40 час. (большая перемена)

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

Родительский контроль в составе:

Шарипова Т.В

составили настоящий протокол в том, что 30.01.26 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 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилок, используют дез. средства.
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для 1-4 -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 : Раш

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1. Мо / Шарипова Т.В /
2. _____
3. _____
4. _____

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Казанбашская основная общеобразовательная школа им.Г.Ахунова» Арского
муниципального района Республики Татарстан

Протокол № 11

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

Дата проверки: 06.02 2026г.

Время проверки: 9.40 час. (большая перемена)

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

Родительский контроль в составе:

Шарипова Т.В.

составили настоящий протокол в том, что 06.02.26 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 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилок, используют дез. средства.
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для 1-4-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: Род

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1. Ма / Шарипова Т.В.
2. _____
3. _____
4. _____

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Казанбашская основная общеобразовательная школа им.Г.Ахунова» Арского
муниципального района Республики Татарстан

Протокол № 12

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

Дата проверки: 27.02. 2026г.

Время проверки: 9.45 час. (большая перемена)

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

Родительский контроль в составе:

Марданова З. Р.

составили настоящий протокол в том, что 27.02.26 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 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилок, используют дез. средства.
- ✓5. В обеденном зале каждый стол накрыт для 14-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: Ранф

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1. Анн / Марданова З. Р.
2. _____
3. _____
4. _____