

Протокол № 6

родительского контроля за организацией горячего питания

Дата проведения проверки: 27.11.2025г.

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

Представитель родительского контроля 3б класса составила настоящий протокол о том, что «27» ноября 2025 года была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню.
2. Зал приема пищи чистый.
3. Соблюдение технологии приготовления рационов питания (по технологическим картам) соблюдается.
4. При дегустации родитель отметила, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявленным требованиям.
5. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой (перчатки, чепцы).
6. Член родительского контроля отметила, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.

Член родительского контроля:

Комалева А.Е.

Комалева

Протокол № 7

родительского контроля за организацией горячего питания

Дата проведения проверки: 03.12.2025 г.

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

Представитель родительского контроля 3а класса составила настоящий протокол о том, что 3 декабря 2025 года была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню.
2. Зал приема пищи чистый.
3. Соблюдение технологии приготовления рационов питания (по технологическим картам) соблюдается.
4. При дегустации родитель отметила, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявленным требованиям.
5. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой (перчатки, чепцы).
6. Член родительского контроля отметила, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.

Член родительского контроля:

Ильясова А. А.



Протокол № 8

родительского контроля за организацией горячего питания

Дата проведения проверки: 24.12.2025.

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

Представитель родительского контроля 10б класса составила настоящий протокол о том, что 24.12.2025 года была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню.
2. Зал приема пищи чистый.
3. Соблюдение технологии приготовления рационов питания (по технологическим картам) соблюдается.
4. При дегустации родитель отметила, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявленным требованиям.
5. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой (перчатки, чепцы).
6. Член родительского контроля отметила, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.

Член родительского контроля:

Янькова М.С.



Протокол № 5

родительского контроля за организацией горячего питания

Дата проведения проверки: 19.11.2025г.

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

Представитель родительского контроля 4в класса составила настоящий протокол о том, что «19» ноября 2025 года была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню.
2. Зал приема пищи чистый.
3. Соблюдение технологии приготовления рационов питания (по технологическим картам) соблюдается.
4. При дегустации родитель отметила, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявленным требованиям.
5. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой (перчатки, чепцы).
6. Член родительского контроля отметила, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.

Член родительского контроля:

Курсанова

Курсанова М.А.

Протокол № 3

родительского контроля за организацией горячего питания

Дата проведения проверки: 13.10.2025г.

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

Представитель родительского контроля 5а класса составила настоящий протокол о том, что 13 октября 2025 года была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню.
2. Зал приема пищи чистый.
3. Соблюдение технологии приготовления рационов питания (по технологическим картам) соблюдается.
4. При дегустации родитель отметила, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявленным требованиям.
5. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой (перчатки, чепцы).
6. Член родительского контроля отметила, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.

Член родительского контроля:

Сапрыкина Е.Л.

Протокол № 4

родительского контроля за организацией горячего питания

Дата проведения проверки: 23.10.2025г.

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

Представитель родительского контроля 7а класса составила настоящий протокол о том, что 23 октября 2025 года была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню.
2. Зал приема пищи чистый.
3. Соблюдение технологии приготовления рационов питания (по технологическим картам) соблюдается.
4. При дегустации родитель отметила, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявленным требованиям.
5. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой (перчатки, чепцы).
6. Член родительского контроля отметила, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.

Член родительского контроля:

Исаяева Н. А.



Протокол №1

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

Дата проверки: 03.09.2025г.

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

Представитель родительского контроля 1а класса составила настоящий протокол о том, что 03.09.2025 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, завтрак нравится детям.
2. При дегустации родитель отметила, что вкусовые качества удовлетворительны, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
3. Представитель комиссии родительского контроля отметила, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
4. Организация питания: у входа в столовую стоят педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются раковины с жидким мылом. В кабинетах используют дез. средства.
5. Посадочных мест детям хватает.

Все классные руководители сопровождают свои классы.

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

В обеденном зале вывешено ежедневное меню, утвержденное директором с указанием наименования блюд, выхода продуктов.

Выводы:

Питание обучающихся МКОУ «СШ №11» осуществляется в соответствии с нормативными требованиями. Соблюдаются: санитарно-гигиенические нормы приготовления блюд, посещаемость учащимися столовой в соответствии с установленным графиком питания, организовано дежурство классов столовой.

Член родительского контроля:

Рот М.П.



Протокол № 2

родительского контроля за организацией горячего питания

Дата проведения проверки: 30.09.2025 г.

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

Представитель родительского контроля 4а класса составила настоящий протокол о том, что 30 сентября 2025 года была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню.
2. Зал приема пищи чистый.
3. Соблюдение технологии приготовления рационов питания (по технологическим картам) соблюдается.
4. При дегустации родитель отметила, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявленным требованиям.
5. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой (перчатки, чепцы).
6. Член родительского контроля отметила, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.

Член родительского контроля:



Чикалина И.С.