

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа № 8»

Протокол 3

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

Дата проверки: 26.01.2024 г.

Время проверки: 11-50 час. (2 большая перемена)

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

**Родительский контроль в составе:**

1. Баранникова Мария Андреевна - ответственный за организацию питания
2. Тюкина Анастасия Геннадьевна - представитель родительской общественности, 4А класс
3. Хомова Олеся Олеговна - представитель родительской общественности, 4Б класс
4. Дамения Маквала Борисиевна - представитель родительской общественности, 4Б класс

составили настоящий протокол в том, что 26 января 2024 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

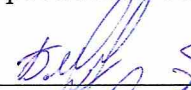
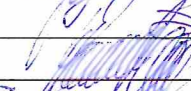
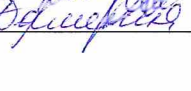
1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, обед нравится детям.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
3. Члены 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 6 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилки, используют дез. средства.
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для 5-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 :  зав. производством Марынченко Н.В.

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1. Баранникова Мария Андреевна 
2. Тюкина Анастасия Геннадьевна 
3. Хомова Олеся Олеговна 
4. Дамения Маквала Борисиевна 

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа № 8»

Протокол №5

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

Дата проверки: 29.03.2024 г.

Время проверки: 11-50 час. (2 большая перемена)

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

**Родительский контроль в составе:**

1. Баранникова Мария Андреевна- ответственный за организацию питания
2. Усманова Зарина Бориевна- представитель родительской общественности, 1А класс
3. Сабирзянова Наталья Васильевна - представитель родительской общественности, 8А класс
4. Шевякина Ксения Николаевна - представитель родительской общественности, 5А класс

составили настоящий протокол в том, что 29 марта 2024 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

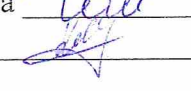
1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, обед нравится детям.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
3. Члены 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 6 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилки, используют дез. средства.
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для 5-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:  зав. производством Марынченко Н.В.

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1. Баранникова Мария Андреевна 
2. Усманова Зарина Бориевна 
3. Сабирзянова Наталья Васильевна 
4. Шевякина Ксения Николаевна 



Протокол 4

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

Дата проверки: 24.05 .2024 г.

Время проверки: 11-50 час. (2 большая перемена)

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

**Родительский контроль в составе:**

1. Баранникова Мария Андреевна- ответственный за организацию питания
2. Соколова Елена Александровна - представитель родительской общественности, 5А класс
3. Филипская Александра Сергеевна - представитель родительской общественности, 2А класс
4. Безниско Оксана Николаевна - представитель родительской общественности, 4А класс

составили настоящий протокол в том, что 24 мая 2024 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

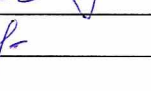
1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, обед нравится детям.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
3. Члены 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 6 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилки, используют дез. средства.
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для 5-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 :  зав. производством Марынченко Н.В.

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1. Баранникова Мария Андреевна 
2. Соколова Елена Александровна 
3. Филипская Александра Сергеевна 
4. Безниско Оксана Николаевна 

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа № 8»

Протокол 1

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

Дата проверки: 27.09.2024 г.

Время проверки: 11-50 час. (2 большая перемена)

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

**Родительский контроль в составе:**

1. Баранникова Мария Андреевна - ответственный за организацию питания
2. Тюкина Анастасия Геннадьевна - представитель родительской общественности, 5А класс
3. Хомова Анастасия Алексеевна - представитель родительской общественности, 6А класс
4. Филипская Александра Сергеевна - представитель родительской общественности, 3А класс

составили настоящий протокол в том, что 27 сентября 2024 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

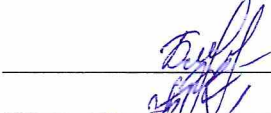
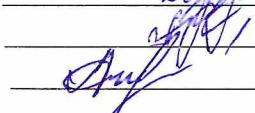
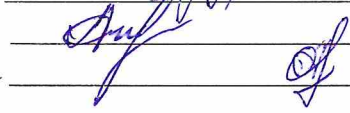
1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, обед нравится детям.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
3. Члены 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 6 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилки, используют дез. средства.
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для 5-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:  зав. производством Марынченко Н.В.

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1. Баранникова Мария Андреевна 
2. Тюкина Анастасия Геннадьевна 
3. Хомова Анастасия Алексеевна 
4. Филипская Александра Сергеевна 



Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа № 8»

Протокол №2

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

Дата проверки: 26.11.2024 г.

Время проверки: 11-50 час. (2 большая перемена)

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

**Родительский контроль в составе:**

1. Баранникова Мария Андреевна- ответственный за организацию питания
2. Таран Лариса Ивановна- представитель родительской общественности, 3Б класс
3. Беленева Юлия Васильевна - представитель родительской общественности, 3А класс
4. Рябова Оксана Юрьевна - представитель родительской общественности, 5А класс

составили настоящий протокол в том, что 26 ноября 2024 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

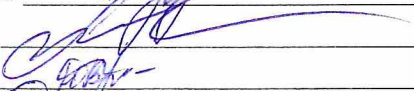
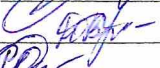
1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, обед нравится детям.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
3. Члены 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 6 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилки, используют дез. средства.
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для 5-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:  зав. производством Марынченко Н.В.

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1. Баранникова Мария Андреевна 
2. Таран Лариса Ивановна 
3. Беленева Юлия Васильевна 
4. Рябова Оксана Юрьевна 