

Акт № 1

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

Дата проверки: 11.09.22 г.

Время проверки: ___ час. (большая перемена)

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

Родительский контроль в составе:

Филиппова Т.А., Бакушина Н.И., Арсенин В.В.
Щурман Е.С., Вязьмина А.С.
Знаменитова по от Вязьмина Е.В.

Составили настоящий протокол в том, что 11.09.22 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 4-6-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).
8. Вся необходимая документация имеется.

ЗАМЕЧАНИЯ:

Отсутствуют

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

обсуждены

С протоколом комиссии ознакомлена

шеф-повар *Минакова* Минакова Т.И.

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1. <i>гк</i>	5. <i>Евд</i>
2. <i>СМ</i>	6. <i>М</i>
3. <i>СР</i>	7. <i>О</i>
4. <i>М</i>	

Акт № 2

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

Дата проверки: 11 августа 2022 г.

Время проверки: 11 час. (большая перемена)

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

Родительский контроль в составе:

Орлова Т.А., Туркина И.Н., Воронина Н.С.

зам. директора по ВР Воронина Е.И.

Составили настоящий протокол в том, что 11.08.22 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 4-6-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).
8. Вся необходимая документация имеется.

ЗАМЕЧАНИЯ:

Воспринято

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Зам. директора по ИР проводит беседу
с ш. руководителем по поводу
организации дежурств в летний период

С протоколом комиссии ознакомлена

шеф-повар _____

Минакова

Минакова Т.И.

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1 <i>И-</i>	4 <i>Вит</i>
2 <i>И-</i>	5 <i>И-</i>
3 <i>И-</i>	6 <i>И-</i>

Акт № 3

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

Дата проверки: 15 мая 2022 г.

Время проверки: 12:30 час. (большая перемена)

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

Родительский контроль в составе:

Байрамова Н.И., Мамедов А.Т., Керимов Е.Т.
Зам. директора по ОО Байрамова Е.Т.

Составили настоящий протокол в том, что 15.05.22 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 4-6-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).
8. Вся необходимая документация имеется.

ЗАМЕЧАНИЯ:

на ведение введено утвержденное меню

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

обсуждается

С протоколом комиссии ознакомлена

шеф-повар _____ *Минакова* Минакова Т.И.

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1 ст *3 ст*
2 ст *4 ст*

Акт № 9

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

Дата проверки: 20 сентября 2022 г.

Время проверки: 12⁰⁰ час. (большая перемена)

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

Родительский контроль в составе:

Гурмаев А. И., Баруева А. И., Маурманова М. О.,
Маурманова Е. Т.
Тришук Сиделькина, Школьный психолог по РР
Богданова Е. П.

Составили настоящий протокол в том, что 20.09.22 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 4-6-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).
8. Вся необходимая документация имеется.

ЗАМЕЧАНИЯ:

Сиделькина

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Шеф-повару Минаковой Т.И. сообщаем
полученную информацию на сайте

С протоколом комиссии ознакомлена

шеф-повар _____

Минаковой

Минакова Т.И.

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1 [подпись] 4 [подпись]
2 [подпись] 5 [подпись]
3 [подпись]

Акт № 5

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

Дата проверки: 16.05.2022 г.

Время проверки: ___ час. (большая перемена)

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

Родительский контроль в составе:

Зурмеева А.С., Чернышова Г.С., Артамонова М.С.
Присутствовали: Жинс Рухметовна по ВР
Розаганова Е.С.

Составили настоящий протокол в том, что 16.05.2022 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 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилок, используют дез. средства.
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для 4-6-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).
8. Вся необходимая документация имеется.

ЗАМЕЧАНИЯ:

отсутствуют

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

обсуждены

С протоколом комиссии ознакомлена

шеф-повар *Минакова* Минакова Т.И.

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1 *О.И.*

2 *А.И.*

3 *А.И.*

4 *И.И.*

Акт № 6

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

Дата проверки: 17.02. 2022-г.

Время проверки: ____ час. (большая перемена)

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

Родительский контроль в составе:

Качаева Н.А. Агапова А.С., Турмусбаева А.М.,
Алибекова Г.А.

Президентом комиссии: Ю.М. Джаралиева по РР
Бурханбаева Г.С.

Составили настоящий протокол в том, что 17.02.22 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 4-6-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).
8. Вся необходимая документация имеется.

ЗАМЕЧАНИЯ:

Меню на сегодня соответствует на
свойственный день

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Сисроевской

С протоколом комиссии ознакомлена

шеф-повар

Минакова

Минакова Т.И.

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1 М
2 А
3 А
4 А

5 А

Акт № 7

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

Дата проверки: 11.03.2023 г.

Время проверки: 9:50 час. (большая перемена)

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

Родительский контроль в составе:

Александров Т.А., Мавлюка А.С., Вилкова Т.В.,
Чернышова Е.С.

Составили настоящий протокол в том, что 11.03.23 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 4-6-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).
8. Вся необходимая документация имеется.

ЗАМЕЧАНИЯ:

Соблюдается

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

*Всего вопросов и замечаний
выслушано студентами*

С протоколом комиссии ознакомлена

шеф-повар _____ *Минакова* Минакова Т.И.

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1
2
3
4

Акт № 8

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

Дата проверки: 14.04 2023г.

Время проверки: 10⁰⁰ час. (большая перемена)

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

Родительский контроль в составе:

Борисова Т.И., Анискина М., Коркина Е.Г.,
Куркина А.И.
Председатель родительского комитета по ВР
Виданова Е.С.

Составили настоящий протокол в том, что 14.04.23 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 4-6-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).
8. Вся необходимая документация имеется.

ЗАМЕЧАНИЯ:

Рекомендуем при регулярном уходе за руками
продолжать использовать антисептик с распылителем
или влажные салфетки

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

проверить работу в детском саду и в школе

С протоколом комиссии ознакомлена

шеф-повар _____

Минакова

Минакова Т.И.

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1. Минакова
2. Минакова
3. Минакова
4. Минакова

Акт № 9

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

Дата проверки: 18 мая 2023г.

Время проверки: 10³⁰ час. (большая перемена)

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

Родительский контроль в составе:

Владимир Ч.И., Черриман Т.Т., Барышева Н.С.,
Куртеева А.В., Орловская Т.А., Матвеев А.Т.
Полосинская - для родителей по ВР - Богданова Е.С.

Составили настоящий протокол в том, что 18.05.23 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 4-6-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).
8. Вся необходимая документация имеется.

ЗАМЕЧАНИЯ:

отсутствуют

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Минина Т.И.

С протоколом комиссии ознакомлена

шеф-повар _____ *Минакова Т.И.* Минакова Т.И.

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

<i>1</i>	<i>4</i>
<i>2</i>	<i>5</i>
<i>3</i>	<i>6</i>

