

Протокол № 5
проверки организации в школьной столовой
комиссией родительского контроля
МОУ «ЦО№2» г. Ясногорска

Родительский контроль в составе:

Тюрина Ирина Сергеевна
Тараканова Мария Сергеевна
Николаева Елена Ивановна
Александрова Светлана Анатольевна
Сулейманова Инна Анатольевна

составили настоящий протокол в том, что 8.10.24 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

Время проверки:

В ходе проверки выявлено :

1. Меню школьной столовой на завтрак
запеканка из творога
сгущенки с сахаром
яблоко, хлеб

Меню было выставлено на стенд.

2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки(низкое), качество обработки соответствует(не соответствует) предъявляемым требованиям. (нужное подчеркнуть).
3. Члены комиссии отметили, что порции соответствуют(не соответствует) 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, используют дез. средства.
5. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы.
6. Все классные руководители сопровождают свои классы.
7. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, перчатки, чепцы).
8. Дети едят плохо, хорошо вкусовые качества соответствуют (не соответствуют) нормам (нужное подчеркнуть)

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

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

С протоколом комиссии ознакомлена : Югоделова

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1. Тюрина И.С. Тюрина
2. Тараканова М. С. Тараканова
3. Николаева Елена Ивановна Николаева
4. Александрова С. А. Александрова
5. Сулейманова И. А. Сулейманова

Протокол № 6
проверки организации в школьной столовой
комиссией родительского контроля
МОУ «ЦО№2» г. Ясногорска

Родительский контроль в составе:

Тюрина Ирина Сергеевна
Тараканова Мария Сергеевна
Николаева Елена Ивановна
Александрова Светлана Анатольевна
Сулейманова Инна Анатольевна

составили настоящий протокол в том, что 8.10.24 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

Время проверки:

В ходе проверки выявлено:

1. Меню школьной столовой на обед

уха с крупной
вытопек из кур, лагу из овощей
картофель и макашница, хлеб з/б

Меню было выставлено на стенд.

2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки(низкое), качество обработки соответствует(не соответствует) предъявляемым требованиям. (нужное подчеркнуть).
3. Члены комиссии отметили, что порции соответствуют(не соответствует) 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, используют дез. средства.
5. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы.
6. Все классные руководители сопровождают свои классы.
7. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, перчатки, чепцы).
8. Дети едят плохо, хорошо вкусовые качества соответствуют (не соответствуют) нормам (нужное подчеркнуть)

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

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

С протоколом комиссии ознакомлена: Тараканова И.В.

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1. Тюрина И.С. Тюрина

2. Тараканова М. С. Тараканова

3. Николаева Елена Ивановна Николаева

4. Александрова С. А. Александрова

5. Сулейманова И. А. Сулейманова

Протокол № 7
проверки организации в школьной столовой
комиссией родительского контроля
МОУ «ЦО№2» г. Ясногорска

Родительский контроль в составе:

Тюрина Ирина Сергеевна
Тараканова Мария Сергеевна
Николаева Елена Ивановна
Александрова Светлана Анатольевна
Сулейманова Инна Анатольевна

составили настоящий протокол в том, что 29.10.24 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

Время проверки:

В ходе проверки выявлено:

1. Меню школьной столовой на завтрак
каша греческая
кофе с сахаром
сир., хлеб, гречка
Меню было выставлено на стенд.

2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки (низкое), качество обработки соответствует (не соответствует) предъявляемым требованиям. (нужное подчеркнуть).
3. Члены комиссии отметили, что порции соответствуют (не соответствует) 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, используют дез. средства.
5. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы.
6. Все классные руководители сопровождают свои классы.
7. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, перчатки, чепцы).
8. Дети едят плохо, хорошо вкусовые качества соответствуют (не соответствуют) нормам (нужное подчеркнуть)

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

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

С протоколом комиссии ознакомлена: Володарова И.О.

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1. Тюрина И.С. Тюрина
2. Тараканова М. С. Тараканова
3. Николаева Елена Ивановна Николаева
4. Александрова С. А. Александрова
5. Сулейманова И. А. Сулейманова

Протокол № 8
проверки организации в школьной столовой
комиссией родительского контроля
МОУ «ЦО№2» г. Ясногорска

Родительский контроль в составе:

Тюрина Ирина Сергеевна
Тараканова Мария Сергеевна
Николаева Елена Ивановна
Александрова Светлана Анатольевна
Сулейманова Инна Анатольевна

составили настоящий протокол в том, что 24.10.24 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

Время проверки:

В ходе проверки выявлено :

1. Меню школьной столовой на обед

ассольник

кнурине из кур, каша гречневая

кнурот из кнуров

Меню было выставлено на стенд.

2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки(низкое), качество обработки соответствует(не соответствует) предъявляемым требованиям. (нужное подчеркнуть).

3. Члены комиссии отметили, что порции соответствуют(не соответствует) 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, используют дез. средства.

5. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы.

6. Все классные руководители сопровождают свои классы.

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

8. Дети едят плохо, хорошо вкусовые качества соответствуют (не соответствуют) нормам (нужное подчеркнуть)

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

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

С протоколом комиссии ознакомлена: Догорелова М.О.

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1. Тюрина И.С. Тюрина

2. Тараканова М. С. Тараканова

3. Николаева Елена Ивановна Николаева

4. Александрова С. А.

5. Сулейманова И. А. Сулейманова