

Протокол № 1
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 4.09.24 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 рисовая манная
какао с маюгом
масло сливочное, груша, 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: Тюрина И.С.

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

Протокол № 2
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 6.09.24 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

Время проверки:

В ходе проверки выявлено:

1. Меню школьной столовой на завтрак
макаронки отварные с сыром
чай 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: Александрова 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

Протокол № 3
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 6.09.24 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

Время проверки:

В ходе проверки выявлено :

1. Меню школьной столовой на обед

борщи
тефтели из говядины, картофельное пюре
каширок из шиповника, хлеб 2/8

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: Александрова

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

Протокол № 41
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 26.09.24 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

Время проверки:

В ходе проверки выявлено:

1. Меню школьной столовой на обед

суп гороховый

омлет из печени, рис отварной

каша из сухариков, хлеб 2/5

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 Богданова 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.

5. Сулейманова И. А. Сулейманова