

Протокол № 9
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 7.11.24 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

Время проверки:

В ходе проверки выявлено:

1. Меню школьной столовой на

пн, св.

завтрак

апельсин
кафе с молоком, апельсин, 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: Тараканова М.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. Александрова
5. Сулейманова И. А. Сулейманова

Протокол № 10
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 7.11.24 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 картофельный с рыбой
рылов из кур
компот из сухофруктов, хлеб п/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 М. 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. Александрова
5. Сулейманова И. А. Сулейманова

Протокол № 11
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 27.11.24 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

Время проверки:

В ходе проверки выявлено:

1. Меню школьной столовой на завтрак
кукуруза консерв.
яблоки

какао с молоком, мандарины, 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 Богданова М.В.

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1. Тюрина И.С. Ирина

2. Тараканова М. С. Мария

3. Николаева Елена Ивановна Елена

4. Александрова С. А. Светлана

5. Сулейманова И. А. Инна

Протокол № 12
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 27.11.24 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
салат по домашнему
капуст, 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 М.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. Александрова
5. Сулейманова И.А. Сулейманова