

Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение «Михайловская средняя общеобразовательная школа» Соль-Илецкого городского округа Оренбургской области

### Протокол 1

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

Дата проверки: 18.09.2024 г.

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

#### **Родительский контроль в составе:**

1. Иванова И.П. – заместитель директора по УВР;
2. Диде Е.С.- родитель 8 класса;
3. Николаева Е.А.- родитель 3 класса;

составили настоящий протокол в том, что 18.09.2024 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню.
2. Зал приема пищи чистый.
3. Проведено контрольное взвешивание, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
4. В обеденном зале каждый стол накрыт для класса, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает.
5. Все классные руководители сопровождают свои классы.
6. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, перчатки, чепцы).

#### **ПРЕДЛОЖЕНИЯ:**

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

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

Иванова И.П.   
Диде Е.С.   
Николаева Е.А. 

Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение «Михайловская средняя общеобразовательная школа» Соль-Илецкого городского округа Оренбургской области

## Протокол 2

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

Дата проверки: 22.10.2024 г.

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

### **Родительский контроль в составе:**

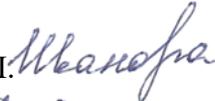
4. Иванова И.П. – заместитель директора по УВР;
5. Диде Е.С.- родитель 8 класса;
6. Николаева Е.А.- родитель 3 класса;

составили настоящий протокол в том, что 22.10.2024 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню, меню вывешено.
2. Санитарно- техническое содержание обеденного зала в надлежащем состоянии. Производится уборка помещения после каждого приема пищи.
3. Проведено контрольное взвешивание, объем порции соответствует утвержденному меню. Объем пищевых отходов около 5 %
4. В обеденном зале каждый стол накрыт для класса, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает.
5. Все классные руководители сопровождают свои классы.
6. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, перчатки, чепцы).
7. Факты выдачи учащимся остывшей пищи – не зафиксированы.

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

Иванова И.П.   
Диде Е.С.   
Николаева Е.А. 

Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение «Михайловская средняя общеобразовательная школа» Соль-Илецкого городского округа Оренбургской области

### Протокол 3

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

Дата проверки: 25.11.2024 г.

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

#### **Родительский контроль в составе:**

7. Иванова И.П. – заместитель директора по УВР;

8. Диде Е.С.- родитель 8 класса;

9. Николаева Е.А.- родитель 3 класса;

составили настоящий протокол в том, что 25.11.2024 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Наличие утвержденного двухнедельного меню 7-11лет// 12-18 лет. Наличие ежедневного меню
2. Санитарно- техническое содержание обеденного зала в надлежащем состоянии. Производится уборка помещения после каждого приема пищи.
3. Проведено контрольное взвешивание, объем порции соответствует утвержденному меню. Объем пищевых отходов около 4 %
4. Условия для соблюдения учащимися правил личной гигиены - созданы.
5. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, перчатки, чепцы).
6. Факты выдачи учащимся остывшей пищи – не зафиксированы.

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

Иванова И.П. 

Диде Е.С. 

Николаева Е.А. 