

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Михайловская средняя общеобразовательная школа»

Протокол 1

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

Дата проверки: 11.09.2023 г.

Время проверки: 09-50 час.

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. Николаева Е.А.- родитель 2 класса
3. Диде Е.С.- родитель 7 класса;

составили настоящий протокол в том, что 11 сентября 2023 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 4 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилок.
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для 4-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).

**ПРЕДЛОЖЕНИЯ:**

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

С протоколом комиссии ознакомлена:

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1. Иванова И.П. 
2. Николаева Е.А. 
3. Диде Е.С. 

Коэффициент несъедаемости = (масса остатков (кг)/ масса выданных блюд (кг)) \*100%

$$\text{Коэффициент несъедаемости} = \frac{1,6 \text{ кг}}{40 \cdot 0,815} \cdot 100\% = 2,8\%$$

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Михайловская средняя общеобразовательная школа»

Протокол 2

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

Дата проверки: 25.09.2023 г.

Время проверки: 09-50 час.

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. Николаева Е.А.- родитель 2 класса
3. Диде Е.С.- родитель 7 класса;

составили настоящий протокол в том, что 25 сентября 2023 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 4 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилок.
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для 4-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).

**ПРЕДЛОЖЕНИЯ:**

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

С протоколом комиссии ознакомлена:

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1. Иванова И.П. 
2. Николаева Е.А. 
3. Диде Е.С. 

---

Коэффициент несъедаемости = (масса остатков (кг)/ масса выданных блюд (кг)) \*100%

$$\text{Коэффициент несъедаемости} = \frac{1,8}{42 \cdot 0,435} \cdot 100\% = 3,4\%$$

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Михайловская средняя общеобразовательная школа»

Протокол 3

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

Дата проверки: 09.10.2023 г.

Время проверки: 09-50 час.

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. Николаева Е.А.- родитель 2 класса
3. Диде Е.С.- родитель 7 класса;

составили настоящий протокол в том, что 09 октября 2023 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 4 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилок.
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для 4-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).

**ПРЕДЛОЖЕНИЯ:**

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

С протоколом комиссии ознакомлена:

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1. Иванова И.П. *Иванова*

2. Диде Е.С. *Диде*

3. Николаева Е.А. *Николаева*

---

Коэффициент несъедаетости = (масса остатков (кг)/ масса выданных блюд (кг)) \*100%

$$\text{Коэффициент несъедаетости} = \frac{1,6}{42 \cdot 0,480} \cdot 100\% = 2,9\%$$