

Филиал МАОУ «Беркутская СОШ»
«Южная средняя общеобразовательная школа»

Юр: 627032, Тюменская область, Ялуторовский район, с. Беркут ул. Первомайская 29 тел. 8(34535)91170
Фактический адрес: Тюменская область, Ялуторовский район, д. Южная, ул. Береговая, 24. тел. 8(34535)99298
ughnaia100@mail.ru ОКПО 45782164, ОКТМО 71656410, ОГРН 1027201463695, ИНН/КПП 7228002294/720701001

Протокол № 1
проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся
школы комиссией родительского контроля

Дата проверки: 12.10.2022

Время проверки: 11.40

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

Родительский контроль в составе:

1. Гущева З.Л. – председатель ПК
2. Усарова К.Р. - родитель 2,4 класса
3. Ульянова Г.И.- родитель 1 класса

составили настоящий протокол в том, что 14.10.2022 родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам обучающихся, 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 2 раковины с жидким мылом, бумажным полотенцем, сушилкой для рук.
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для каждого класса, 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. Работникам столовой точно соблюдать технологию приготовления блюд. Соблюдать возрастную норму потребления пищи, не допускать фактов уменьшения веса порций.

2. Родителям продолжить осуществлять родительский контроль за организацией горячего питания обучающихся в ФМАОУ «Беркутская СОШ» «Южная СОШ»

С протоколом комиссии ознакомлена:

Методист школы: _____ Т.А.Зумарева

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1. Гущева З.Л. _____
2. Усарова К.Р. _____
3. Ульянова Г.И. _____

Филиал МАОУ «Беркутская СОШ»

«Южная средняя общеобразовательная школа»

Юр: 627032, Тюменская область, Ялуторовский район, с. Беркут ул. Первомайская 29 тел. 8(34535)91170
Фактический адрес: Тюменская область, Ялуторовский район, д. Южная, ул. Береговая, 24. тел. 8(34535)99298
ughnaia100@mail.ru ОКПО 45782164, ОКТМО 71656410, ОГРН 1027201463695, ИНН/КПП 7228002294/720701001

Протокол № 1

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

Дата проверки: 14.11.2022

Время проверки: 11.40

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

Родительский контроль в составе:

1. Гущеварова З.Л. – председатель ПК
2. Усарова К.Р. - родитель 2,4 класса
3. Ульянова Г.И.- родитель 1 класса

составили настоящий протокол в том, что 14.11.2022 родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам обучающихся, 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 2 раковины с жидким мылом, бумажным полотенцем, сушилкой для рук.
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для каждого класса, 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:

Методист школы: _____ Т.А.Зумарева

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1. Гущеварова З.Л. _____
2. Усарова К.Р. _____
3. Ульянова Г.И. _____

Филиал МАОУ «Беркутская СОШ»

«Южная средняя общеобразовательная школа»

Юр: 627032, Тюменская область, Ялуторовский район, с. Беркут ул. Первомайская 29 тел. 8(34535)91170
Фактический адрес: Тюменская область, Ялуторовский район, д. Южная, ул. Береговая, 24.тел. 8(34535)99298
ughnaia100@mail.ru ОКПО 45782164, ОКТМО 71656410, ОГРН 1027201463695, ИНН/КПП 7228002294/720701001

Протокол № 3

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

Дата проверки: 16.12.2022

Время проверки: 11.40

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

Родительский контроль в составе:

- 1.Гущеварова З.Л.. – председатель ПК
- 2.Усарова К.Р. - родитель 2,4 класса
- 3.Ульянова Г.И.- родитель 1 класса

составили настоящий протокол в том, что 16.12.2022 родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

- 1.Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам обучающихся, 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 2 раковины с жидким мылом, бумажным полотенцем, сушилкой для рук.
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для каждого класса, 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:

Методист школы: _____ Т.А.Зумарева

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

- 1.Гущеварова З.Л. _____
- 2.Усарова К.Р. _____
- 3.Ульянова Г.И. _____

Филиал МАОУ «Беркутская СОШ»
«Южная средняя общеобразовательная школа»

Юр: 627032, Тюменская область, Ялуторовский район, с. Беркут ул. Первомайская 29 тел. 8(34535)91170
Фактический адрес: Тюменская область, Ялуторовский район, д. Южная, ул. Береговая, 24. тел. 8(34535)99298
ughnaia100@mail.ru ОКПО 45782164, ОКТМО 71656410, ОГРН 1027201463695, ИНН/КПП 7228002294/720701001

Протокол № 4
проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся
школы комиссией родительского контроля

Дата проверки: 13.01.2023

Время проверки: 11.40

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

Родительский контроль в составе:

1. Гущеварова З.Л. – председатель ПК
2. Усарова К.Р. - родитель 2,4 класса
3. Ульянова Г.И. - родитель 1 класса

составили настоящий протокол в том, что 13.01.2023 родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

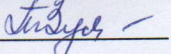
В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам обучающихся, 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 2 раковины с жидким мылом, бумажным полотенцем, сушилкой для рук.
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для каждого класса, посадочных мест детям хватает.
6. Все классные руководители сопровождают свои классы.
7. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, перчатки, чепцы).

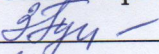


ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

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

С протоколом комиссии ознакомлена:

Методист школы:  Т.А. Зумарева

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1. Гущеварова З.Л. 
2. Усарова К.Р. 
3. Ульянова Г.И. 

**Филиал МАОУ «Беркутская СОШ»
«Южная средняя общеобразовательная школа»**

Юр: 627032, Тюменская область, Ялуторовский район, с. Беркут ул. Первомайская 29 тел. 8(34535)91170
Фактический адрес: Тюменская область, Ялуторовский район, д. Южная, ул. Береговая, 24. тел. 8(34535)99298
ughnaia100@mail.ru ОКПО 45782164, ОКТМО 71656410, ОГРН 1027201463695, ИНН/КПП 7228002294/720701001

**Протокол № 5
проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся
школы комиссией родительского контроля**

Дата проверки: 16.02.2023

Время проверки: 11.40

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

Родительский контроль в составе:

1. Гущеварова З.Л. – председатель ПК
2. Усарова К.Р. - родитель 2,4 класса
3. Ульянова Г.И. - родитель 1 класса

составили настоящий протокол в том, что 16.02.2023 родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам обучающихся, 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 2 раковины с жидким мылом, бумажным полотенцем, сушилкой для рук.
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для каждого класса, 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:

Методист школы: Т.А. Зумарева Т.А. Зумарева

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1. Гущеварова З.Л. З.Л. Гущеварова
2. Усарова К.Р. К.Р. Усарова
3. Ульянова Г.И. Г.И. Ульянова

**Филиал МАОУ «Беркутская СОШ»
«Южная средняя общеобразовательная школа»**

Юр: 627032, Тюменская область, Ялуторовский район, с. Беркут ул. Первомайская 29 тел. 8(34535)91170
Фактический адрес: Тюменская область, Ялуторовский район, д. Южная, ул. Береговая, 24.тел. 8(34535)99298
ughnaia100@mail.ru ОКПО 45782164, ОКТМО 71656410, ОГРН 1027201463695, ИНН/КПП 7228002294/720701001

**Протокол № 6
проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся
школы комиссией родительского контроля**

Дата проверки: 20.03.2023

Время проверки: 11.40

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

Родительский контроль в составе:

1. Гущеварова З.Л. – председатель ПК
2. Усарова К.Р. - родитель 2,4 класса
3. Ульянова Г.И. - родитель 1 класса

составили настоящий протокол в том, что 20.03.2023 родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам обучающихся, 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 2 раковины с жидким мылом, бумажным полотенцем, сушилкой для рук.
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для каждого класса, 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:

Методист школы: _____ Т.А.Зумарева

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1. Гущеварова З.Л. _____
2. Усарова К.Р. _____
3. Ульянова Г.И. _____

**Филиал МАОУ «Беркутская СОШ»
«Южная средняя общеобразовательная школа»**

Юр: 627032, Тюменская область, Ялуторовский район, с. Беркут ул. Первомайская 29 тел. 8(34535)91170
Фактический адрес: Тюменская область, Ялуторовский район, д. Южная, ул. Береговая, 24.тел. 8(34535)99298
ughnaia100@mail.ru ОКПО 45782164, ОКТМО 71656410, ОГРН 1027201463695, ИНН/КПП 7228002294/720701001

**Протокол № 7
проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся
школы комиссией родительского контроля**

Дата проверки: 17.04.2023

Время проверки: 11.40

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

Родительский контроль в составе:

1. Гущеварова З.Л. – председатель ПК

2. Усарова К.Р. - родитель 2,4 класса

3. Ульянова Г.И. - родитель 1 класса

составили настоящий протокол в том, что 17.04.2023 родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам обучающихся, 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 2 раковины с жидким мылом, бумажным полотенцем, сушилкой для рук.
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для каждого класса, 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:

Методист школы: _____ Т.А.Зумарева

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1. Гущеварова З.Л. _____

2. Усарова К.Р. _____

3. Ульянова Г.И. _____

**Филиал МАОУ «Беркутская СОШ»
«Южная средняя общеобразовательная школа»**

Юр: 627032, Тюменская область, Ялуторовский район, с. Беркут ул. Первомайская 29 тел. 8(34535)91170
Фактический адрес: Тюменская область, Ялуторовский район, д. Южная, ул. Береговая, 24, тел. 8(34535)99298
ughnaia100@mail.ru ОКПО 45782164, ОКТМО 71656410, ОГРН 1027201463695, ИНН/КПП 7228002294/720701001

Протокол № 8

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

Дата проверки: 15.05.2023

Время проверки: 11.40

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

Родительский контроль в составе:

1. Гущева З.Л. – председатель ПК
2. Усарова К.Р. - родитель 2,4 класса
3. Ульянова Г.И. - родитель 1 класса

составили настоящий протокол в том, что 15.05.2023 родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам обучающихся, 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 2 раковины с жидким мылом, бумажным полотенцем, сушилкой для рук.
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для каждого класса, 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:

Методист школы: _____ Т.А.Зумарева

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1. Гущева З.Л. _____
2. Усарова К.Р. _____
3. Ульянова Г.И. _____