

Протокол 9  
проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы  
комиссией родительского контроля  
МБОУ-Верхнекибьяковинская СОШ

Дата проверки: 17.01.2025 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:**

Гинатуллина Г.Н.-ответ.за орг.пит

Гарипова Г.М.-председатель род.комитета

Бадретдинова З.Х.-представитель род.общественности

составили настоящий протокол в том, что 17 января 2025 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

- Обеденный зал на 50 посадочных мест оформлен эстетично, имеется стенд о здоровом питании, утвержденное меню, развешены памятки о правилах поведения и приема пищи для детей, столы в обеденном зале чистые, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное;

- Сотрудниками столовой соблюдаются все санитарные нормы;

- Пробы хранятся в специальном холодильнике, с закрытыми крышками;

- Уборка обеденного зала проводится после каждого приёма пищи. –

- В обеденном зале на видном месте меню, утверждённое директором школы

- Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии;

При дегустации родители отметили, что вкусовые качества удовлетворительны, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям;

Все классные руководители сопровождают свои классы.

Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой (маски, перчатки, чепцы).

С протоколом комиссии ознакомлена:

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1.Гинатуллина Г.Н.

2.Гарипова Г.М

3.Бадретдинова З.Х.

Протокол 8  
проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы  
комиссией родительского контроля  
МБОУ-Верхнекибьяковинская СОШ

Дата проверки: 20.12.2024 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:**

Гинатуллина Г.Н.-ответ.за орг.пит

Гарипова Г.М.-председатель род.комитета

Бадретдинова З.Х.-представитель род.общественности

составили настоящий протокол в том, что 20 декабря 2024 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

- Обеденный зал на 50 посадочных мест оформлен эстетично, имеется стенд о здоровом питании, утвержденное меню, развешены памятки о правилах поведения и приема пищи для детей, столы в обеденном зале чистые, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное;

- Сотрудниками столовой соблюдаются все санитарные нормы;

- Пробы хранятся в специальном холодильнике, с закрытыми крышками;

- Уборка обеденного зала проводится после каждого приёма пищи. –

- В обеденном зале на видном месте меню, утверждённое директором школы

- Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии;

При дегустации родители отметили, что вкусовые качества удовлетворительны, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям;

Все классные руководители сопровождают свои классы.

Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой (маски, перчатки, чепцы).

С протоколом комиссии ознакомлена:

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1.Гинатуллина Г.Н.

2.Гарипова Г.М

3.Бадретдинова З.Х.

Протокол 7  
проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы  
комиссией родительского контроля  
МБОУ-Верхнекибьяковинская СОШ

Дата проверки: 06.12.2024 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:**

Гинатуллина Г.Н.-ответ.за орг.пит

Гарипова Г.М.-председатель род.комитета

Бадретдинова З.Х.-представитель род.общественности

составили настоящий протокол в том, что 06 декабря 2024 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

- Обеденный зал на 50 посадочных мест оформлен эстетично, имеется стенд о здоровом питании, утвержденное меню, развешены памятки о правилах поведения и приема пищи для детей, столы в обеденном зале чистые, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное;

- Сотрудниками столовой соблюдаются все санитарные нормы;

- Пробы хранятся в специальном холодильнике, с закрытыми крышками;

- Уборка обеденного зала проводится после каждого приёма пищи. –

- В обеденном зале на видном месте меню, утверждённое директором школы

- Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии;

При дегустации родители отметили, что вкусовые качества удовлетворительны, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям;

Все классные руководители сопровождают свои классы.

Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой (маски, перчатки, чепцы).

С протоколом комиссии ознакомлена:

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1.Гинатуллина Г.Н.

2.Гарипова Г.М

3.Бадретдинова З.Х.

Протокол 6  
проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы  
комиссией родительского контроля  
МБОУ-Верхнекибязозинская СОШ

Дата проверки: 22.11.2024 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:**

Гинатуллина Г.Н.-ответ.за орг.пит

Гарипова Г.М.-председатель род.комитета

Бадретдинова З.Х.-представитель род.общественности

составили настоящий протокол в том, что 22 ноября 2024 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

- Обеденный зал на 50 посадочных мест оформлен эстетично, имеется стенд о здоровом питании, утвержденное меню, развешены памятки о правилах поведения и приема пищи для детей, столы в обеденном зале чистые, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное;

- Сотрудниками столовой соблюдаются все санитарные нормы;

- Пробы хранятся в специальном холодильнике, с закрытыми крышками;

- Уборка обеденного зала проводится после каждого приёма пищи. –

- В обеденном зале на видном месте меню, утверждённое директором школы

- Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии;

При дегустации родители отметили, что вкусовые качества удовлетворительны, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям;

Все классные руководители сопровождают свои классы.

Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой (маски, перчатки, чепцы).

С протоколом комиссии ознакомлена:

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1.Гинатуллина Г.Н.

2.Гарипова Г.М

3.Бадретдинова З.Х.

Протокол 5  
проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы  
комиссией родительского контроля  
МБОУ-Верхнекибьяковинская СОШ

Дата проверки: 08.11.2024 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:**

Гинатуллина Г.Н.-ответ.за орг.пит

Гарипова Г.М.-председатель род.комитета

Бадретдинова З.Х.-представитель род.общественности

составили настоящий протокол в том, что 08 ноября 2024 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

- Обеденный зал на 50 посадочных мест оформлен эстетично, имеется стенд о здоровом питании, утвержденное меню, развешены памятки о правилах поведения и приема пищи для детей, столы в обеденном зале чистые, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное;

- Сотрудниками столовой соблюдаются все санитарные нормы;

- Пробы хранятся в специальном холодильнике, с закрытыми крышками;

- Уборка обеденного зала проводится после каждого приёма пищи. –

- В обеденном зале на видном месте меню, утверждённое директором школы

- Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии;

При дегустации родители отметили, что вкусовые качества удовлетворительны, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям;

Все классные руководители сопровождают свои классы.

Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой (маски, перчатки, чепцы).

С протоколом комиссии ознакомлена:

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1.Гинатуллина Г.Н.

2.Гарипова Г.М

3.Бадретдинова З.Х.

Протокол 4  
проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы  
комиссией родительского контроля  
МБОУ-Верхнекибьяковинская СОШ

Дата проверки: 18.10.2024 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:**

Гинатуллина Г.Н.-ответ.за орг.пит

Гарипова Г.М.-председатель род.комитета

Бадретдинова З.Х.-представитель род.общественности

составили настоящий протокол в том, что 18 октября 2024 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

- Обеденный зал на 50 посадочных мест оформлен эстетично, имеется стенд о здоровом питании, утвержденное меню, развешены памятки о правилах поведения и приема пищи для детей, столы в обеденном зале чистые, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное;

- Сотрудниками столовой соблюдаются все санитарные нормы;

- Пробы хранятся в специальном холодильнике, с закрытыми крышками;

- Уборка обеденного зала проводится после каждого приёма пищи. –

- В обеденном зале на видном месте меню, утверждённое директором школы

- Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии;

При дегустации родители отметили, что вкусовые качества удовлетворительны, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям;

Все классные руководители сопровождают свои классы.

Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой (маски, перчатки, чепцы).

С протоколом комиссии ознакомлена:

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1.Гинатуллина Г.Н.

2.Гарипова Г.М

3.Бадретдинова З.Х.

Протокол 3  
проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы  
комиссией родительского контроля  
МБОУ-Верхнекибьяковинская СОШ

Дата проверки: 04.11.2024 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:**

Гинатуллина Г.Н.-ответ.за орг.пит

Гарипова Г.М.-председатель род.комитета

Бадретдинова З.Х.-представитель род.общественности

составили настоящий протокол в том, что 04 октября 2024 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

- Обеденный зал на 50 посадочных мест оформлен эстетично, имеется стенд о здоровом питании, утвержденное меню, развешены памятки о правилах поведения и приема пищи для детей, столы в обеденном зале чистые, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное;

- Сотрудниками столовой соблюдаются все санитарные нормы;

- Пробы хранятся в специальном холодильнике, с закрытыми крышками;

- Уборка обеденного зала проводится после каждого приёма пищи. –

- В обеденном зале на видном месте меню, утверждённое директором школы

- Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии;

При дегустации родители отметили, что вкусовые качества удовлетворительны, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям;

Все классные руководители сопровождают свои классы.

Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой (маски, перчатки, чепцы).

С протоколом комиссии ознакомлена:

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1.Гинатуллина Г.Н.

2.Гарипова Г.М

3.Бадретдинова З.Х.

Протокол 2  
проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы  
комиссией родительского контроля  
МБОУ-Верхнекибьяковинская СОШ

Дата проверки: 27.09.2024 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:**

Гинатуллина Г.Н.-ответ.за орг.пит

Гарипова Г.М.-председатель род.комитета

Бадретдинова З.Х.-представитель род.общественности

составили настоящий протокол в том, что 27 сентября 2024 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

- Обеденный зал на 50 посадочных мест оформлен эстетично, имеется стенд о здоровом питании, утвержденное меню, развешены памятки о правилах поведения и приема пищи для детей, столы в обеденном зале чистые, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное;

- Сотрудниками столовой соблюдаются все санитарные нормы;

- Пробы хранятся в специальном холодильнике, с закрытыми крышками;

- Уборка обеденного зала проводится после каждого приёма пищи. –

- В обеденном зале на видном месте меню, утверждённое директором школы

- Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии;

При дегустации родители отметили, что вкусовые качества удовлетворительны, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям;

Все классные руководители сопровождают свои классы.

Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой (маски, перчатки, чепцы).

С протоколом комиссии ознакомлена:

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1.Гинатуллина Г.Н.

2.Гарипова Г.М

3.Бадретдинова З.Х.



Протокол 1  
проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы  
комиссией родительского контроля  
МБОУ-Верхнекибьяковинская СОШ

Дата проверки: 13.09.2024 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:**

Гинатуллина Г.Н.-ответ.за орг.пит

Гарипова Г.М.-председатель род.комитета

Бадретдинова З.Х.-представитель род.общественности

составили настоящий протокол в том, что 13 сентября 2024 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

- Обеденный зал на 50 посадочных мест оформлен эстетично, имеется стенд о здоровом питании, утвержденное меню, развешены памятки о правилах поведения и приема пищи для детей, столы в обеденном зале чистые, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное;

- Сотрудниками столовой соблюдаются все санитарные нормы;

- Пробы хранятся в специальном холодильнике, с закрытыми крышками;

- Уборка обеденного зала проводится после каждого приёма пищи. –

- В обеденном зале на видном месте меню, утверждённое директором школы

- Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии;

При дегустации родители отметили, что вкусовые качества удовлетворительны, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям;

Все классные руководители сопровождают свои классы.

Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой (маски, перчатки, чепцы).

С протоколом комиссии ознакомлена:

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1.Гинатуллина Г.Н.

2.Гарипова Г.М

3.Бадретдинова З.Х.

