

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Адельшинская СОШ»

Протокол №2

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

Дата проверки: 15.09.2022 г.

Время проверки: 10-10 час. (2 перемена)

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

**Родительский контроль в составе:**

1. Сираева Г. Х. - ответственный за организацию питания
2. Хайруллина Р.Ш. - представитель родительской общественности,
3. Ибрагимова З.Э. – председатель родительского комитета
4. Фатхутдинова А.А - ЗДВР

составили настоящий протокол в том, что 15 сентября 2022 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

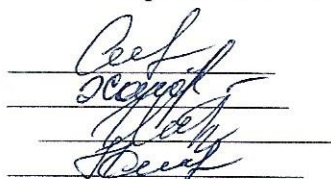
1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, обед нравится детям.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
3. Меню: -салат овощной  
-котлеты из птицы  
-пюре картофельный  
-чай сладкий  
-хлеб
4. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
5. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурный педагог и учащиеся: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 3 раковины с жидким мылом, для рук имеется влажная салфетка
6. В обеденном зале каждый стол накрыт для 4-х обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает.
7. Классные руководители начальных классов сопровождают свои классы.
8. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, перчатки).

ПРЕДЛОЖЕНИЯ: 1. Помните, хорошее питание повышает образовательный потенциал и благополучие детей..

С протоколом комиссии ознакомлена :  зав. производством Сафиуллина Э.Ш.

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1. Сираева Г. Х.
2. Хайруллина Р.Ш.
3. Ибрагимова З.Э.
4. Фатхутдинова А.А.



Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Адельшинская СОШ»

Протокол №3

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

Дата проверки: 20.10.2022 г.

Время проверки: 10-10 час. (2 перемена)

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

**Родительский контроль в составе:**

1. Сираева Г. Х. - ответственный за организацию питания
2. Сабитова Р. - представитель родительской общественности,
3. Ибрагимова З.Э. – председатель родительского комитета
4. Фатхутдинова А.А - ЗДВР

составили настоящий протокол в том, что 20 октября 2022 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 дежурный педагог и учащиеся: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 3 раковины с жидким мылом, для рук имеется влажная салфетка
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для 4-х обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает.
6. Классные руководители начальных классов сопровождают свои классы.
7. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, перчатки).

**ПРЕДЛОЖЕНИЯ:**

1. Предложить родителям, проводить дома беседы о полезном питании для учащихся 1- 10 классов.

С протоколом комиссии ознакомлена : Сафр зав. производством Сафиуллина Э.Ш.

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1. Сираева Г. Х.
2. Сабитова Р.
3. Ибрагимова З.Э.
4. Фатхутдинова А.А.

Сафр  
Сафр  
Сафр

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Адельшинская СОШ»

Протокол №3

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

Дата проверки: 17.11.2022 г.

Время проверки: 10-10 час. (2 перемена)

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

**Родительский контроль в составе:**

1. Сираева Г. Х. - ответственный за организацию питания
2. Сабитова Р. - представитель родительской общественности,
3. Ибрагимова З.Э. – председатель родительского комитета
4. Фатхутдинова А.А - ЗДВР

составили настоящий протокол в том, что 17 ноября 2022года 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. Меню

гор.блюдо	картофельное пюре, котлета из филе птицы
гор.напиток	какао с молоком
хлеб	хлеб пшеничный, ржаной
закуска	салат овощной с яблоками

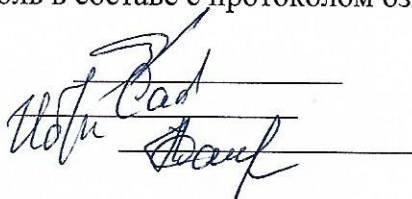
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
3. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
4. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурный педагог и учащиеся: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 3 раковины с жидким мылом, для рук имеется влажная салфетка
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для 4-х обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает.
6. Классные руководители начальных классов сопровождают свои классы.
7. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, перчатки).

ПРЕДЛОЖЕНИЯ: 1. Помните, завтрак обеспечивает организм энергией на весь день.

С протоколом комиссии ознакомлена : Саф зав. производством Сафиуллина Э.Ш.

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1. Сираева Г. Х.
2. Сабитова Р.
3. Ибрагимова З.Э.
4. Фатхутдинова А.А.



Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Адельшинская СОШ»

Протокол №4

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

Дата проверки: 22.12.2022 г.

Время проверки: 10-10 час. (2 перемена)

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

**Родительский контроль в составе:**

1. Сираева Г. Х.- ответственный за организацию питания
2. Сабитова Р.- представитель родительской общественности,
3. Ибрагимова З.Э. – председатель родительского комитета
4. Фатхутдинова А.А - ЗДВР

составили настоящий протокол в том, что 22 декабря 2022 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. Меню

гор.блюдо	макароны отварные, котлета из говядины
гор.напиток	какао с молоком
хлеб	хлеб пшеничный, ржаной
фрукты	яблоки
закуска	салат из моркови с сахаром

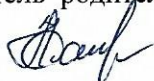
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
3. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
4. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурный педагог и учащиеся: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 3 раковины с жидким мылом, для рук имеется влажная салфетка
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для 4-х обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает.
6. Классные руководители начальных классов сопровождают свои классы.
7. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, перчатки).

**ПРЕДЛОЖЕНИЯ:**

1. Помните, завтрак обеспечивает организм энергией на весь день.

С протоколом комиссии ознакомлена : Саф зав. производством Сафиуллина Э.Ш.  
Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1. Сираева Г. Х.- ответственный за организацию питания
2. Сабитова Р.- представитель родительской общественности,
3. Ибрагимова З.Э. – председатель родительского комитета
4. Фатхутдинова А.А - ЗДВР



Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Адельшинская СОШ»

Протокол №1

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

Дата проверки: 19.01.2023 г.

Время проверки: 10-10 час. (2 перемена)

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

**Родительский контроль в составе:**

1. Сираева Г. Х. - ответственный за организацию питания
2. Хайруллина Р.Ш. - представитель родительской общественности,
3. Ибрагимова З.Э. – председатель родительского комитета
4. Фатхутдинова А.А - ЗДВР

составили настоящий протокол в том, что 19 января 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 дежурный педагог и учащиеся: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 3 раковины с жидким мылом, для рук имеется влажная салфетка
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для 4-х обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает.
6. Классные руководители начальных классов сопровождают свои классы.
7. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, перчатки).

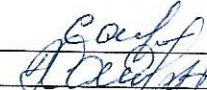
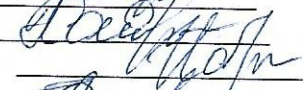
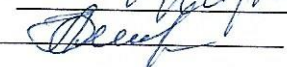
**ПРЕДЛОЖЕНИЯ:**

1. Предложить родителям, проводить дома беседы о полезном питании для учащихся 2- 11 классов.

С протоколом комиссии ознакомлена :  зав. производством Сафиуллина Э.Ш.

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1. Сираева Г. Х.
2. Хайруллина Р.Ш.
3. Ибрагимова З.Э.
4. Фатхутдинова А.А.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Адельшинская СОШ»

Протокол №3

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

Дата проверки: 2.02.2023 г.

Время проверки: 10-10 час. (2 перемена)

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

**Родительский контроль в составе:**

1. Сираева Г. Х. - ответственный за организацию питания
2. Загидуллина Г.Н. - представитель родительской общественности, 5 класс,
3. Ибрагимова З.Э – председатель родительского комитета
4. Фатхутдинова А.А- ЗДВР

составили настоящий протокол в том, что 2 февраля 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 дежурный педагог и учащиеся обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 3 раковины с жидким мылом, для рук имеется влажная салфетка
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для 4-х обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает.
6. Классные руководители начальных классов сопровождают свои классы.
7. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, перчатки).

**ПРЕДЛОЖЕНИЯ:**

1. Помните, завтрак обеспечивает организм энергией на весь день.

С протоколом комиссии ознакомлена: Сафиуллина Э.Ш. зав. производством Сафиуллина Э.Ш.

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1. Сираева Г. Х.
2. Фатхутдинова А.А.
3. Загидуллина Г.Н.
4. Ибрагимова З.Э

Сафиуллина Э.Ш.  
Фатхутдинова А.А.  
Загидуллина Г.Н.  
Ибрагимова З.Э

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Адельшинская СОШ»

Протокол №3

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

Дата проверки: 16.03.2023 г.

Время проверки: 10-10 час. (2 перемена)

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

**Родительский контроль в составе:**

1. Сираева Г. Х. - ответственный за организацию питания
2. Сабитова Р. - представитель родительской общественности,
3. Ибрагимова З.Э. – председатель родительского комитета
4. Фатхутдинова А.А - ЗДВР

составили настоящий протокол в том, что 16 марта 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. Меню

гор.блюдо	плов из птицы
гор.напиток	какао с молоком
хлеб	пшеничный, ржаной
закуска	салат из отварной свеклы

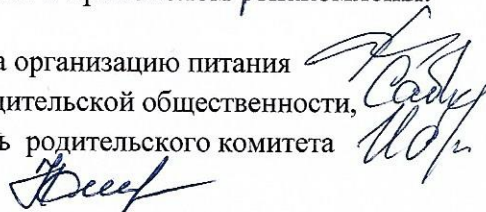
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
3. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
4. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурный педагог и учащиеся: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 3 раковины с жидким мылом, для рук имеется влажная салфетка
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для 4-х обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает.
6. Классные руководители начальных классов сопровождают свои классы.
7. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, перчатки).

**ПРЕДЛОЖЕНИЯ:**

1. Помните, завтрак обеспечивает организм энергией на весь день.

С протоколом комиссии ознакомлена :  зав. производством Сафиуллина Э.Ш.  
Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1. Сираева Г. Х. - ответственный за организацию питания
2. Сабитова Р. - представитель родительской общественности,
3. Ибрагимова З.Э. – председатель родительского комитета
4. Фатхутдинова А.А - ЗДВР



Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Адельшинская СОШ»

Протокол №1

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

Дата проверки: 06.04.2023 г.

Время проверки: 10-10 час. (2 перемена)

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

**Родительский контроль в составе:**

1. Сираева Г. Х.- ответственный за организацию питания
2. Сабитова Р.- представитель родительской общественности,
3. Ибрагимова З.Э. – председатель родительского комитета
4. Фатхутдинова А.А - ЗДВР

составили настоящий протокол в том, что 6 апреля 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 дежурный педагог и учащиеся: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 3 раковины с жидким мылом, для рук имеется влажная салфетка
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для 4-х обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает.
6. Классные руководители начальных классов сопровождают свои классы.
7. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, перчатки).

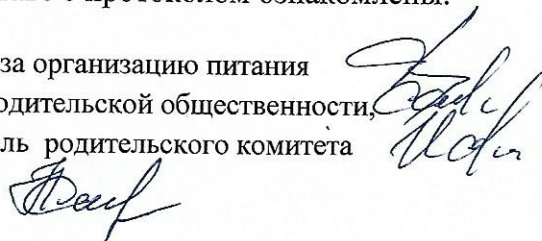
**ПРЕДЛОЖЕНИЯ:**

1. Помните, хорошее питание повышает образовательный потенциал и благополучие детей.

С протоколом комиссии ознакомлена : Саф зав. производством Сафиуллина Э.Ш.

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1. Сираева Г. Х.- ответственный за организацию питания
2. Сабитова Р.- представитель родительской общественности,
3. Ибрагимова З.Э. – председатель родительского комитета
4. Фатхутдинова А.А – ЗДВР





Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Адельшинская СОШ»

Протокол №1

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

Дата проверки: 11.05.2023 г.

Время проверки: 10-10 час. (2 перемена)

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

**Родительский контроль в составе:**

1. Сираева Г. Х. - ответственный за организацию питания
2. Сабитова Р. - представитель родительской общественности,
3. Ибрагимов З. Э. – председатель родительского комитета
4. Фатхутдинова А. А. - ЗДВР

составили настоящий протокол в том, что 11 мая 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. Меню: фрикадельки в соусе, макароны с маслом, какао с молоком, хлеб пшеничный, ржаной, сок, салат из отварной свеклы
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 дежурный педагог и учащиеся: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 3 раковины с жидким мылом, для рук имеется влажная салфетка
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для 4-х обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает.
6. Классные руководители начальных классов сопровождают свои классы.
7. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, перчатки).

**ПРЕДЛОЖЕНИЯ:**

1. Помните, хорошее питание повышает образовательный потенциал и благополучие детей.

С протоколом комиссии ознакомлена: Садр зав. производством Сафиуллина Э.Ш.

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1. Сираева Г. Х. - ответственный за организацию питания
2. Сабитова Р. - представитель родительской общественности,
3. Ибрагимов З. Э. – председатель родительского комитета
4. Фатхутдинова А. А. – ЗДВР

