

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Татарско-Баганинская СОШ»  
Протокол №1

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

Дата проверки: 07.09.2023 г.

Время проверки: 9.40 час. (2 перемена)

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

**Родительский контроль в составе:**

1. Заббарова Л.Т.- ответственный за организацию питания
2. Миннебаева Р.Р.- представитель родительской общественности, родитель
3. Нигматзянова Г.М.- председатель родительской общественности, педагог
4. Нургатина Р.М.- ЗДВР

составили настоящий протокол о том, что 7 сентября 2023 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1.Блюда соответствуют утверждённому меню, по опросам учащихся, обед нравится детям: 1-4 кл.

Салат из свеклы	60
Котлеты рыбные	100
Картофельное пюре	150
Чай с сахаром	200
Хлеб пш./рж.	30/ 20

5-11 кл.

Хлеб с маслом	50/10	Котлеты рыбные	200
Чай с сахаром	200	Картофельное пюре	200
		Чай с сахаром	200
		Хлеб пш./рж.	30/20

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 имеется 3 раковины с мылом, 2 электрополотенца.

5.В обеденном зале каждый стол накрыт для 4-ых 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:**

Классным руководителям проводить беседы о полезном правильном питании.

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1.Заббарова Л.Ф.	_____ <i>ЗМ</i>
2.Миннебаева Р.Р.	_____ <i>ММ</i>
3.Нигматзянова Г.М.	_____ <i>НН</i>
4.Нургатина Р.М.	_____ <i>НН</i>



Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Татарско-Баганинская СОШ»  
Протокол №2

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

Дата проверки: 14.09.2023 г.

Время проверки: 9.40 час. (2 перемена)

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

**Родительский контроль в составе:**

1. Заббарова Л.Т.- ответственный за организацию питания
2. Нургатина Р.М.- представитель родительской общественности, родитель
3. Нигматзянова Г.М.- председатель родительской общественности, педагог
4. Нургатина Р.М.- ЗДВР

составили настоящий протокол о том, что 14 сентября 2023 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1.Блюда соответствуют утверждённому меню, по опросам учащихся, обед нравится детям:

1-4 кл.

Салат из свеклы	60
Фрикадельки в соусе	70/50
Макароны отварные	150
Кофейный напиток	200
Хлеб пш./рж.	30/20

5-11 кл.

Сдоба обыкновенная	100	Фрикадельки в соусе	70/50
Чай с сахаром	200	Макароны отварные	200
		Кофейный напиток	200
		Хлеб пш./рж.	30/20

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 имеется 3 раковины с мылом, 2 электрополотенца.

5.В обеденном зале каждый стол накрыт для 4-ых обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает.




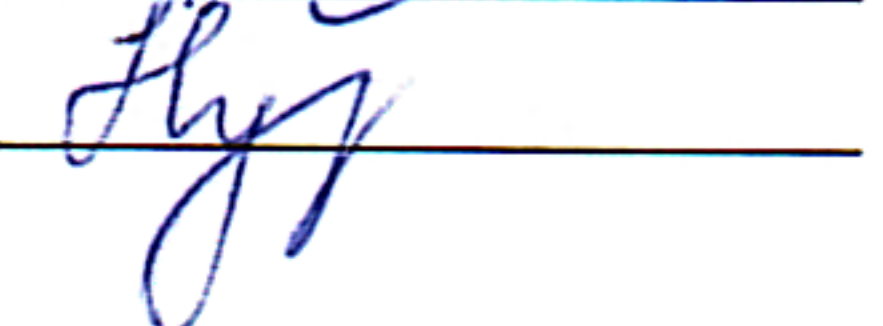
6.Все классные руководители сопровождают свои классы.

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

**ПРЕДЛОЖЕНИЯ:**

Разнообразить ассортимент выпечек.

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1.Заббарова Л.Ф.	
2.Нургатина Р.М.	
3.Нигматзянова Г.М.	
4.Нургатина Р.М.	



Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Татарско-Баганинская СОШ»  
Протокол №3

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

Дата проверки: 21.09.2023 г.

Время проверки: 9.40 час. (2 перемена)

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

**Родительский контроль в составе:**

1. Заббарова Л.Т.- ответственный за организацию питания
2. Фатхуллина Т.П.- представитель родительской общественности, родитель
3. Нигматзянова Г.М.- председатель родительской общественности, педагог
4. Нургатина Р.М.- ЗДВР

составили настоящий протокол о том, что 21 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:  
1-4 кл.

Салат из свеклы	60
Котлеты рыбные	100
Картофельное пюре	150
Чай с сахаром	200
Хлеб пш./рж.	30/ 20

5-11 кл.

Хлеб с маслом	50/10	Котлеты рыбные	200
Чай с сахаром	200	Картофельное пюре	200
		Чай с сахаром	200
		Хлеб пш./рж.	30/20

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 имеется 3 раковины с мылом, 2 электрополотенца.

5. В обеденном зале каждый стол накрыт для 4-ых обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает.

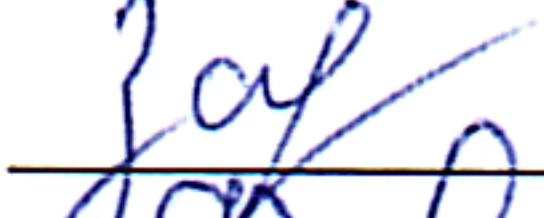
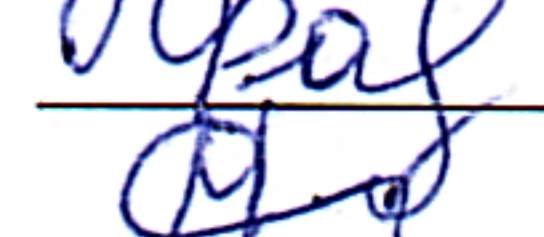
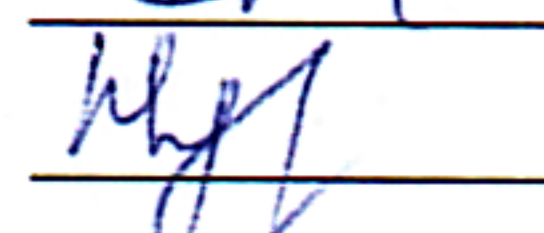

6. Все классные руководители сопровождают свои классы.

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

**ПРЕДЛОЖЕНИЯ:**

Классным руководителям проводить беседы о полезном правильном питании.

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1. Заббарова Л.Ф.	
2. Фатхуллина Т.П.	
3. Нигматзянова Г.М.	
4. Нургатина Р.М.	



Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Татарско-Баганинская СОШ»  
Протокол №4

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

Дата проверки: 28.09.2023 г.

Время проверки: 9.40 час. (2 перемена)

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

**Родительский контроль в составе:**

1. Заббарова Л.Т.- ответственный за организацию питания
2. Нигматзянова Г.М. - представитель родительской общественности, родитель
3. Нигматзянова Г.М.- председатель родительской общественности, педагог
4. Нургатина Р.М.- ЗДВР

составили настоящий протокол о том, что 28 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:  
1-4 кл.

Салат из свеклы	60
Фрикадельки в соусе	70/50
Макаронные отварные	150
Кофейный напиток	200
Хлеб пш./рж.	30/ 20

5-11 кл.

Сдоба обыкновенная	100	Фрикадельки в соусе	70/50
Чай с сахаром	200	Макаронные отварные	200
		Кофейный напиток	200
		Хлеб пш./рж.	30/20

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 имеется 3 раковины с мылом, 2 электрополотенца.

5. В обеденном зале каждый стол накрыт для 4-ых обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает.


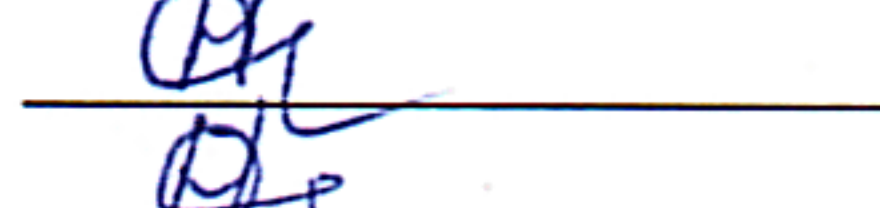
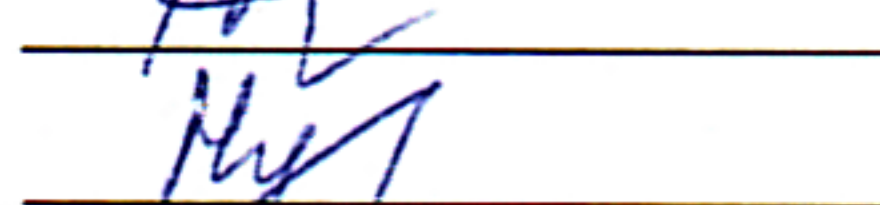

6. Все классные руководители сопровождают свои классы.

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

**ПРЕДЛОЖЕНИЯ:**

Классным руководителям проводить беседы о полезном правильном питании.

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1. Заббарова Л.Ф. 
2. Нигматзянова Г.М. 
3. Нигматзянова Г.М. 
4. Нургатина Р.М. 



Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Татарско-Баганинская СОШ»  
Протокол №5

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

Дата проверки: 05.10.2023 г.

Время проверки: 9.40 час. (2 перемена)

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

**Родительский контроль в составе:**

1. Заббарова Л.Т.- ответственный за организацию питания
2. Шигапова Р.Р. - представитель родительской общественности, родитель
3. Нигматзянова Г.М.- председатель родительской общественности, педагог
4. Нургатина Р.М.- ЗДВР

составили настоящий протокол о том, что 5 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:  
1-4 кл.

Салат из свеклы	60
Гуляш из говядины	120
Картофельное пюре	150
Чай с сахаром	200
Хлеб пш./рж.	30/ 20

5-11 кл.

Пряники	40	Гуляш из говядины	120
Чай с сахаром	200	Картофельное пюре	200
		Чай с сахаром	200
		Хлеб пш./рж.	30/20

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 имеется 3 раковины с мылом, 2 электрополотенца.

5. В обеденном зале каждый стол накрыт для 4-ых 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:**

Классным руководителям проводить беседы о полезном правильном питании.

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1. Заббарова Л.Ф. Заббарова  
2. Шигапова Р.Р. Шигапова  
3. Нигматзянова Г.М. Нигматзянова  
4. Нургатина Р.М. Нургатина



Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Татарско-Баганинская СОШ»  
Протокол №6

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

Дата проверки: 12.10.2023 г.

Время проверки: 9.40 час. (2 перемена)

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

**Родительский контроль в составе:**

1. Заббарова Л.Т.- ответственный за организацию питания
2. Кашапова Г.И.- представитель родительской общественности, родитель
3. Нигматзянова Г.М.- председатель родительской общественности, педагог
4. Нургатина Р.М.- ЗДВР

составили настоящий протокол о том, что 12 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:

1-4 кл.

Яблоко	100
Фрикадельки в соусе	70/50
Макароны отварные	150/5
Чай с сахаром	20/15
Хлеб пш./рж.	30/20

5-11 кл.

Сдоба обыкновенная	100	Фрикадельки в соусе	70/50
Чай с сахаром	200/15	Макароны отварные	200/5
		Чай с сахаром	200/15
		Хлеб пш./рж.	30/20

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 имеется 3 раковины с мылом, 2 электрополотенца.

5.В обеденном зале каждый стол накрыт для 4-ых 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:**

Разнообразить ассортимент выпечек.

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1.Заббарова Л.Ф. Зид  
2.Кашапова Г.И. Каша  
3.Нигматзянова Г.М. Ниг  
4.Нургатина Р.М. Нур