

МБОУ «Гимназия №8-Центр образования» Советского района г.Казани

Протокол №1

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

Дата проверки: 27.09.2024

Время проверки: 9:25

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

Родительский контроль в составе:

1. Каримуллина А.Ф. – заместитель директора по УР
2. Мукминов А.А. - родитель -7Б класса
3. Шарафутдинова Ч.А. – родитель 5Б класса
4. Ваганова А.А.– родитель 5Д класса

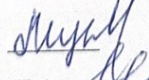
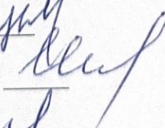
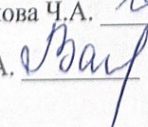
В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню. Членами комиссии было проведено контрольное взвешивание и дегустация. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
2. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности учащихся.
3. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги, которые обращают внимание на мытье рук учащихся перед принятием пищи. Для мытья рук имеются раковины с жидким мылом. Учащиеся сушат руки при помощи электросушилок. В обеденном зале каждый стол накрыт для всех обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, имеется достаточное количество посадочных мест. Классные руководители сопровождают и контролируют учащихся.
4. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Предложить родителям, проводить дома беседы о полезном правильном питании.

С протоколом ознакомлены:

1. Мукминов А.А. 
2. Шарафутдинова Ч.А. 
3. Ваганова А.А. 

МБОУ «Гимназия №8-Центр образования» Советского района г.Казани

Протокол №2

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

Дата проверки: 25.10.2024

Время проверки: 9:25

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

Родительский контроль в составе:

1. Каримуллина А.Ф. – заместитель директора по УР
2. Мукминов А.А. - родитель -7Б класса
3. Шарафутдинова Ч.А. – родитель 5Б класса
4. Ваганова А.А.– родитель 5Д класса



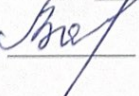
В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню. Членами комиссии было проведено контрольное взвешивание и дегустация. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
2. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности учащихся.
3. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги, которые обращают внимание на мытье рук учащихся перед принятием пищи. Для мытья рук имеются раковины с жидким мылом. Учащиеся сушат руки при помощи электросушилок. В обеденном зале каждый стол накрыт для всех обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, имеется достаточное количество посадочных мест. Классные руководители сопровождают и контролируют учащихся.
4. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Предложить родителям, проводить дома беседы о полезном правильном питании.

С протоколом ознакомлены

1. Мукминов А.А. 
2. Шарафутдинова Ч.А. 
3. Ваганова А.А. 

МБОУ «Гимназия №8-Центр образования» Советского района г.Казани

Протокол №3

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

Дата проверки: 20.11.2024

Время проверки: 9:25

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

Родительский контроль в составе:

1. Каримуллина А.Ф. – заместитель директора по УР
2. Мукминов А.А. - родитель -7Б класса
3. Шарафутдинова Ч.А. – родитель 5Б класса
4. Ваганова А.А. – родитель 5Д класса

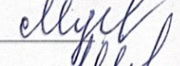
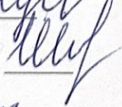
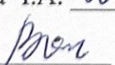
В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню. Членами комиссии было проведено контрольное взвешивание и дегустация. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
2. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности учащихся.
3. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги, которые обращают внимание на мытье рук учащихся перед принятием пищи. Для мытья рук имеются раковины с жидким мылом. Учащиеся сушат руки при помощи электросушилок. В обеденном зале каждый стол накрыт для всех обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, имеется достаточное количество посадочных мест. Классные руководители сопровождают и контролируют учащихся.
4. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Предложить родителям, проводить дома беседы о полезном правильном питании.

С протоколом ознакомлены:

1. Мукминов А.А. 
2. Шарафутдинова Ч.А. 
3. Ваганова А.А. 

МБОУ «Гимназия №8-Центр образования» Советского района г.Казани

Протокол №4

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

Дата проверки: 25.12.2024

Время проверки: 9:25

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

Родительский контроль в составе:

1. Каримуллина А.Ф. – заместитель директора по УР
2. Мукминов А.А. – родитель -7Б класса
3. Шарафутдинова Ч.А. – родитель 5Б класса
4. Ваганова А.А. – родитель 5Д класса

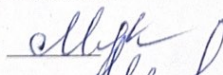
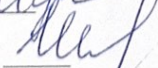
В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню. Членами комиссии было проведено контрольное взвешивание и дегустация. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
2. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности учащихся.
3. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги, которые обращают внимание на мытье рук учащихся перед принятием пищи. Для мытья рук имеются раковины с жидким мылом. Учащиеся сушат руки при помощи электросушилок. В обеденном зале каждый стол накрыт для всех обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, имеется достаточное количество посадочных мест. Классные руководители сопровождают и контролируют учащихся.
4. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Предложить родителям, проводить дома беседы о полезном правильном питании.

С протоколом ознакомлены:

1. Мукминов А.А. 
2. Шарафутдинова Ч.А. 

МБОУ «Гимназия №8-Центр образования» Советского района г.Казани

Протокол №5

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

Дата проверки: 21.01.2025

Время проверки: 9:25

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

Родительский контроль в составе:

1. Каримуллина А.Ф. – заместитель директора по УР
2. Мукминов А.А. - родитель -7Б класса
3. Шарафутдинова Ч.А. – родитель 5Б класса
4. Ваганова А.А.– родитель 5Д класса

В ходе проверки установлено:


1. Блюда соответствуют утвержденному меню. Членами комиссии было проведено контрольное взвешивание и дегустация. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
2. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности учащихся.
3. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги, которые обращают внимание на мытье рук учащихся перед принятием пищи. Для мытья рук имеются раковины с жидким мылом. Учащиеся сушат руки при помощи электросушилок. В обеденном зале каждый стол накрыт для всех обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, имеется достаточное количество посадочных мест. Классные руководители сопровождают и контролируют учащихся.
4. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Предложить родителям, проводить дома беседы о полезном правильном питании.

С протоколом ознакомлены:

1. Мукминов А.А. 

2. Шарафутдинова Ч.А. 

3. Ваганова А.А. 