

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 80»

Протокол № 1

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

Дата проверки: 16 сентября 2022 г.

Время проверки: 10.00

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

Родительский контроль в составе:

1. Дубовицкая О. А. - ответственный за организацию питания МАОУ «СОШ № 80»
2. *Муромцев Т.В.*
- 3.

составили настоящий протокол о том, что 16 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. 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 3 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилок, используют дез. средства.
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для 4-х 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:

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

С протоколом комиссии ознакомлена: *Лысак Л.И.* зав. производством Лысак Л.И.

Родительский контроль с протоколом ознакомлены:

1. Дубовицкая О. А.

2. *Муромцев Т.В.*

3. _____

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 80»

Протокол № 2

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

Дата проверки: 04 сентября 2022 г.

Время проверки: 10.00

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

Родительский контроль в составе:

1. Дубовицкая О. А. - ответственный за организацию питания МАОУ «СОШ № 80»
2. Артемьев 2.2. 1а
- 3.

составили настоящий протокол о том, что 04 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. 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 3 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилок, используют дез. средства.
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для 4-х 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:

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

С протоколом комиссии ознакомлена: _____ зав. производством Лысак Л.И.

Родительский контроль с протоколом ознакомлены:

1. Дубовицкая О. А.
2. Артемьев 2.2.
- 3.

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 80»

Протокол № 3

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

Дата проверки: 08 сентября 2022 г.

Время проверки: 10.00

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

Родительский контроль в составе:

1. Дубовицкая О. А. - ответственный за организацию питания МАОУ «СОШ № 80»
2. Садырова И. Г.
- 3.

составили настоящий протокол о том, что 08 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. 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 3 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилок, используют дез. средства.
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для 4-х 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:

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

С протоколом комиссии ознакомлена:  зав. производством Лысак Л.И.

Родительский контроль с протоколом ознакомлены:

1. Дубовицкая О. А.

2. Садырова И. Г.

3. _____

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 80»

Протокол № 4

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

Дата проверки: 09 сентября 2022 г.

Время проверки: 10.00

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

Родительский контроль в составе:

1. Дубовицкая О. А. - ответственный за организацию питания МАОУ «СОШ № 80»
2. Бурцева АА 15
- 3.

составили настоящий протокол о том, что 09 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. 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 3 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилок, используют дез. средства.
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для 4-х 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:

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

С протоколом комиссии ознакомлена: _____ зав. производством Лысак Л.И.

Родительский контроль с протоколом ознакомлены:

1. Дубовицкая О. А.

2. Бурцева АА

3.

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 80»

Протокол № 5

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

Дата проверки: 18 сентября 2022 г.

Время проверки: 10.00

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

Родительский контроль в составе:

1. Дубовицкая О. А. - ответственный за организацию питания МАОУ «СОШ № 80»

2. *Ясауленко Е.В. - 15*

3.

составили настоящий протокол о том, что 18 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. 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 3 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилок, используют дез. средства.
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для 4-х 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:

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

С протоколом комиссии ознакомлена: *Лысак Л.И.* зав. производством Лысак Л.И.

Родительский контроль с протоколом ознакомлены:

1. Дубовицкая О. А.

2. *Ясауленко Е.В.*

3.

Ясауленко Е.В.
Селф.

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 80»

Протокол № 6

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

Дата проверки: 13 сентября 2022 г.

Время проверки: 10.00

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

Родительский контроль в составе:

1. Дубовицкая О. А. - ответственный за организацию питания МАОУ «СОШ № 80»
2. *Кажинская О.О.* 15
- 3.

составили настоящий протокол о том, что 13 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. 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 3 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилок, используют дез. средства.
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для 4-х 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:

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

С протоколом комиссии ознакомлена: *Лы* зав. производством Лысак Л.И.

Родительский контроль с протоколом ознакомлены:

1. Дубовицкая О. А.

2. *Кажинская О.О.* *Кажинская*

3. _____

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 80»

Протокол № 7

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

Дата проверки: 14 сентября 2022 г.

Время проверки: 10.00

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

Родительский контроль в составе:

1. Дубовицкая О. А. - ответственный за организацию питания МАОУ «СОШ № 80»
2. *Муравьева О.И.*
- 3.

составили настоящий протокол о том, что _____ 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. 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 3 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилок, используют дез. средства.
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для 4-х 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:

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

С протоколом комиссии ознакомлена: _____ *Л.И.* зав. производством Лысак Л.И.

Родительский контроль с протоколом ознакомлены:

1. Дубовицкая О. А. _____ *О.А.*
2. *Муравьева О.И.* _____ *О.И.*
3. _____

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 80»

Протокол № 8

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

Дата проверки: 15 сентября 2022 г.

Время проверки: 10.00

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

Родительский контроль в составе:

1. Дубовицкая О. А. - ответственный за организацию питания МАОУ «СОШ № 80»
2. Буркина ИИ 15
- 3.

составили настоящий протокол о 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. 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 3 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилок, используют дез. средства.
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для 4-х 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:

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

С протоколом комиссии ознакомлена: _____ зав. производством Лысак Л.И.

Родительский контроль с протоколом ознакомлены:

1. Дубовицкая О. А. _____
2. Буркина ИИ _____
3. _____

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 80»

Протокол № 9

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

Дата проверки: 16 сентября 2022 г.

Время проверки: 10.00

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

Родительский контроль в составе:

1. Дубовицкая О. А. - ответственный за организацию питания МАОУ «СОШ № 80»
2. *Варкентова*
- 3.

составили настоящий протокол о том, что 16 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. 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 3 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилок, используют дез. средства.
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для 4-х 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:

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

С протоколом комиссии ознакомлена: _____ *Л* зав. производством Лысак Л.И.

Родительский контроль с протоколом ознакомлены:

1. Дубовицкая О. А.
2. *Варкентова*
- 3.

Лысак

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 80»

Протокол № 10

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

Дата проверки: 19 сентября 2022 г.

Время проверки: 10:00 9.10

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

Родительский контроль в составе:

1. Дубовицкая О. А. - ответственный за организацию питания МАОУ «СОШ № 80»
2. Маршова А. С. 1 В
3. Косичкина А. М. 1 В

составили настоящий протокол о том, что _____ 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. 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 3 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилок, используют дез. средства.
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для 4-х 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).

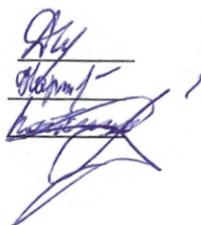
ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

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

С протоколом комиссии ознакомлена: _____ зав. производством Лысак Л.И.

Родительский контроль с протоколом ознакомлены:

1. Дубовицкая О. А.
2. Маршова А. С.
3. Косичкина А. М.



Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 80»

Протокол № 11

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

Дата проверки: 11 сентября 2022 г.

Время проверки: 9-10

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

Родительский контроль в составе:

1. Дубовицкая О. А. - ответственный за организацию питания МАОУ «СОШ № 80»

2. Кошкина 1В

3. Яковлева 1В

составили настоящий протокол о том, что 11 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. 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 3 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилок, используют дез. средства.
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для 4-х 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:

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

С протоколом комиссии ознакомлена:  зав. производством Лысак Л.И.

Родительский контроль с протоколом ознакомлены:

1. Дубовицкая О. А.

2. Кошкина

3. Яковлева



Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 80»

Протокол № 12

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

Дата проверки: 27 сентября 2022 г.

Время проверки: 12:00

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

Родительский контроль в составе:

1. Дубовицкая О. А. - ответственный за организацию питания МАОУ «СОШ № 80»
2. *Семкина СВ*
- 3.

составили настоящий протокол о том, что _____ 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. 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 3 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилок, используют дез. средства.
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для 4-х 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:

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

С протоколом комиссии ознакомлена: *Л.И.* зав. производством Лысак Л.И.

Родительский контроль с протоколом ознакомлены:

1. Дубовицкая О. А. *О.А.*

2. *Семкина СВ* *СВ*

3. _____

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 80»

Протокол № 13

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

Дата проверки: 30 сентября 2022 г.

Время проверки: 9:40

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

Родительский контроль в составе:

1. Дубовицкая О. А. - ответственный за организацию питания МАОУ «СОШ № 80»
2. *Мурашова ТВ*
- 3.

составили настоящий протокол о том, что 30 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. 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 3 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилок, используют дез. средства.
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для 4-х 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:

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

С протоколом комиссии ознакомлена: *Л* зав. производством Лысак Л.И.

Родительский контроль с протоколом ознакомлены:

1. Дубовицкая О. А.
2. *Мурашова ТВ*
- 3.

Лысак Л.И.

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 80»

Протокол № 15

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

Дата проверки: 12 октября 2022 г.

Время проверки: 10-00

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

Родительский контроль в составе:

1. Дубовицкая О. А. - ответственный за организацию питания МАОУ «СОШ № 80»
2. *Смирнова О.И.*
- 3.

составили настоящий протокол о том, что 12 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 дежурные педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 3 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилок, используют дез. средства.
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для 4-х 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:

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

С протоколом комиссии ознакомлена: *Лысак Л.И.* зав. производством Лысак Л.И.

Родительский контроль с протоколом ознакомлены:

1. Дубовицкая О. А.

2. *Смирнова О.И.*

3.

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 80»

Протокол № 16

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

Дата проверки: 18 октября 2022 г.

Время проверки: 10:00

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

Родительский контроль в составе:

1. Дубовицкая О. А. - ответственный за организацию питания МАОУ «СОШ № 80»
2. *Шаркина А.Ю.* 10
3. *Филатова А.В.* 10

составили настоящий протокол о том, что 18 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 дежурные педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 3 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилок, используют дез. средства.
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для 4-х 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:

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

С протоколом комиссии ознакомлена: *Л* зав. производством Лысак Л.И.

Родительский контроль с протоколом ознакомлены:

1. Дубовицкая О. А.

2. *Шаркина А.Ю.*

3. *Филатова А.В.*

Лысак Л.И.
Шаркина А.Ю.
Филатова А.В.

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 80»

Протокол № 17

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

Дата проверки: 26 октября 2022 г.

Время проверки: 10-00

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

Родительский контроль в составе:

1. Дубовицкая О. А. - ответственный за организацию питания МАОУ «СОШ № 80»
2. *касава аа 25*
- 3.

составили настоящий протокол о том, что 26 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 дежурные педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 3 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилок, используют дез. средства.
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для 4-х 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:

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

С протоколом комиссии ознакомлена: *Лысак* зав. производством Лысак Л.И.

Родительский контроль с протоколом ознакомлены:

1. Дубовицкая О. А.

2. *касава аа*

3.

Лысак
Лысак

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 80»

Протокол № 19

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

Дата проверки: 14 ноября 2022 г.

Время проверки: 10 ч

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

Родительский контроль в составе:

1. Дубовицкая О. А. - ответственный за организацию питания МАОУ «СОШ № 80»
2. Терехова О. С.
- 3.

составили настоящий протокол о том, что 14 ноября 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 дежурные педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 3 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилок, используют дез. средства.
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для 4-х 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:

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

С протоколом комиссии ознакомлена: Лысак Л.И. зав. производством Лысак Л.И.

Родительский контроль с протоколом ознакомлены:

1. Дубовицкая О. А.

2. Терехова О. С.

3.

Лысак Л.И.
Терехова О.С.

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 80»

Протокол № 20

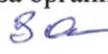
проверки организации горячего питания в школьной столовой для обучающихся школы
комиссией родительского контроля

Дата проверки: 23 ноября 2022 г.

Время проверки: 9-10

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

Родительский контроль в составе:

1. Дубовицкая О. А. - ответственный за организацию питания МАОУ «СОШ № 80»
2. Богмарева А.В. 
- 3.

составили настоящий протокол о том, что 23 ноября 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 дежурные педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 3 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилок, используют дез. средства.
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для 4-х 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:

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

С протоколом комиссии ознакомлена:  зав. производством Лысак Л.И.

Родительский контроль с протоколом ознакомлены:

1. Дубовицкая О. А.
2. Богмарева А.В. 
- 3.

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 80»

Протокол № 21

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

Дата проверки: 20 ноября 2022 г.

Время проверки: 9.10

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

Родительский контроль в составе:

1. Дубовицкая О. А. - ответственный за организацию питания МАОУ «СОШ № 80»
2. Меренцева Ю.В. За
- 3.

составили настоящий протокол о том, что 20 ноября 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 дежурные педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 3 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилок, используют дез. средства.
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для 4-х 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:

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

С протоколом комиссии ознакомлена: Лысак Л.И. зав. производством Лысак Л.И.

Родительский контроль с протоколом ознакомлены:

1. Дубовицкая О. А.

2. Меренцева Ю.В.

3.

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 80»

Протокол № 22

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

Дата проверки: 04 декабря 2022 г.

Время проверки: 9.10

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

Родительский контроль в составе:

1. Дубовицкая О. А. - ответственный за организацию питания МАОУ «СОШ № 80»
2. *Говорухина ЕВ* *ЗВ*
- 3.

составили настоящий протокол о том, что 04 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.
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 3 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилок, используют дез. средства.
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для 4-х 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:

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

С протоколом комиссии ознакомлена: *Лысак* зав. производством Лысак Л.И.

Родительский контроль с протоколом ознакомлены:

1. Дубовицкая О. А.

2. *Говорухина ЕВ*

3.

Лысак
Говорухина ЕВ

Протокол № 24

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

Дата проверки: 20 декабря 2022 г.
Время проверки: 10:00

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

Родительский контроль в составе:

1. Дубовицкая О. А. - ответственный за организацию питания МАОУ «СОШ № 80»
2. Дубовицкая О. А.
- 3.

составили настоящей протокол о том, что до 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.
2. Проведено контрольное взвешивание и легустановка членами комиссии порций. При
легутации 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 дезинфицирующие пелюшки: обрабатывают
внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 3 раковины с
жидким мылом. Сухат ручки при помощи электросушилок, используются дез. средства.
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для 4-х 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).

ПРЕДУЖЕНЫ:

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

С протоколом комиссии ознакомлена: _____ зав. производством Лысак Л.И.

Родительский контроль с протоколом ознакомлены:

1. Дубовицкая О. А.
2. Дубовицкая О. А.
- 3.

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 80»

Протокол № 25

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

Дата проверки: 11 января 2023 г.

Время проверки: 9.10

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

Родительский контроль в составе:

1. Дубовицкая О. А. - ответственный за организацию питания МАОУ «СОШ № 80»
2. Бурдуковская Т.А. 35
- 3.

составили настоящий протокол о том, что 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 дежурные педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 3 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилок, используют дез. средства.
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для 4-х 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:

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

Защита интересов детей

С протоколом комиссии ознакомлена: ЛМ зав. производством Лысак Л.И.

Родительский контроль с протоколом ознакомлены:

1. Дубовицкая О. А. О.А.
2. Бурдуковская Т.А. Т.А.
3. _____

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 80»

Протокол № 27

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

Дата проверки: 25 января 2023 г.

Время проверки: 9:10

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

Родительский контроль в составе:

1. Дубовицкая О. А. - ответственный за организацию питания МАОУ «СОШ № 80»
2. *Маслова Е.И. ЧА*
- 3.

составили настоящий протокол о том, что 25 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 дежурные педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 3 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилок, используют дез. средства.
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для 4-х 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:

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

замечаний нет.

С протоколом комиссии ознакомлена: *Лысак* зав. производством Лысак Л.И.

Родительский контроль с протоколом ознакомлены:

1. Дубовицкая О. А. *О.А.*
2. *Маслова Е.И.* *Е.И.*
3. _____

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

Дата проверки: 01 февраля 2023 г.

Время проверки: 01 11:00
Цель проверки: соответствие блюда утвержденному меню, соблюдение гигиенических
требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

Родительский контроль в составе:

1. Дубовицкая О. А. - ответственный за организацию питания МАОУ «СОШ № 80»
2. Колотилкина И. В.
- 3.

составили настоящий протокол о том, что 01 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 дезинфекционные педальки: обращают
внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 3 раковины с
жидким мылом. Сухат руки при помощи электросушителей, используют дез. средства.
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для 4-х обучающихся, соблюдая безопасную
дистанцию, посадочных мест детям хватает.
6. Все классные руководители сопроводители своих 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: _____ зав. производством Лысак Л.И.

Родительский контроль с протоколом ознакомлены:

1. Дубовицкая О. А.

2. Колотилкина И. В.

3.

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 80»

Протокол № 30

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

Дата проверки: 15 февраля 2023 г.

Время проверки: 11:00

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

Родительский контроль в составе:

1. Дубовицкая О. А. - ответственный за организацию питания МАОУ «СОШ № 80»
2. *Аверина Е.М. 40*
- 3.

составили настоящий протокол о том, что 15 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 дежурные педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 3 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилок, используют дез. средства.
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для 4-х 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:

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

Заместитель классного руководителя

С протоколом комиссии ознакомлена: *Лы* зав. производством Лысак Л.И.

Родительский контроль с протоколом ознакомлены:

1. Дубовицкая О. А.
2. *Аверина Е.М.*
- 3.

[Подпись]

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 80»

Протокол № 31

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

Дата проверки: 28 февраля 2023 г.

Время проверки: 11:00

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

Родительский контроль в составе:

1. Дубовицкая О. А. - ответственный за организацию питания МАОУ «СОШ № 80»
2. Курбанова Е.В. 45
- 3.

составили настоящий протокол о том, что 28 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 дежурные педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 3 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилок, используют дез. средства.
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для 4-х 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:

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

замечаний нет

С протоколом комиссии ознакомлена: Лысак зав. производством Лысак Л.И.

Родительский контроль с протоколом ознакомлены:

1. Дубовицкая О. А.

2. Курбанова Е.В.

- 3.

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 80»

Протокол № 32

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

Дата проверки: 09 марта 2023 г.

Время проверки: 9.00

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

Родительский контроль в составе:

1. Дубовицкая О. А. - ответственный за организацию питания МАОУ «СОШ № 80»
2. Корнилова ЕВ - 46
- 3.

составили настоящий протокол о том, что 09 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.
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 3 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилок, используют дез. средства.
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для 4-х 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:

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

Замечаний нет

С протоколом комиссии ознакомлена: _____ зав. производством Лысак Л.И.

Родительский контроль с протоколом ознакомлены:

1. Дубовицкая О. А.

2. Корнилова ЕВ

- 3.

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 80»

Протокол № 33

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

Дата проверки: 15 марта 2023 г.

Время проверки: 11.00

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

Родительский контроль в составе:

1. Дубовицкая О. А. - ответственный за организацию питания МАОУ «СОШ № 80»
2. *Ермоленко В. В.*
- 3.

составили настоящий протокол о том, что 15 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.
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 3 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилок, используют дез. средства.
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для 4-х 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:

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

Жителицкий Кем

С протоколом комиссии ознакомлена: *Лысак Л.И.* зав. производством Лысак Л.И.

Родительский контроль с протоколом ознакомлены:

1. Дубовицкая О. А.

2. *Ермоленко В. В.*

- 3.

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 80»

Протокол № 34

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

Дата проверки: 30 марта 2023 г.

Время проверки: 9:10

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

Родительский контроль в составе:

1. Дубовицкая О. А. - ответственный за организацию питания МАОУ «СОШ № 80»
2. *Смирнова А.С.* 45
- 3.

составили настоящий протокол о том, что 30 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.
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 3 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилок, используют дез. средства.
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для 4-х 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:

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

Татьяна

С протоколом комиссии ознакомлена: *Л.И.* зав. производством Лысак Л.И.

Родительский контроль с протоколом ознакомлены:

1. Дубовицкая О. А. *О.А.*

2. *Смирнова А.С.* *А.С.*

3. _____

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 80»

Протокол № 35

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

Дата проверки: 11 апреля 2023 г.

Время проверки: 11:05

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

Родительский контроль в составе:

1. Дубовицкая О. А. - ответственный за организацию питания МАОУ «СОШ № 80»
2. Макарова Е.Н. ЧВ
- 3.

составили настоящий протокол о том, что 11 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 дежурные педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 3 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилок, используют дез. средства.
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для 4-х 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:

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

С протоколом комиссии ознакомлена: Лы зав. производством Лысак Л.И.

Родительский контроль с протоколом ознакомлены:

1. Дубовицкая О. А.

2. Макарова Е.Н.

3.

