

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Лицей №17»  
г. Славгород Алтайский край

Протокол № 1

проверки организации в лицейской столовой горячего питания для обучающихся лицея  
комиссией родительского контроля

Дата проверки: 30.09.2022года

Время проверки: 9.40 (2 большая перемена)

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

Родительский контроль в составе:

1. Губер О.А. – председатель родительской общественности, 8Б класс
2. Гизбрехт И.А. – член родительской общественности, 6А класс
3. Зубарева И.В. - член родительской общественности, 8Б класс
4. Нестерова И.Ю. - член родительской общественности, 1А класс
5. Брыксина Л.П. - член родительской общественности, 11А класс

Составили настоящий протокол о том, что 30.09.2022года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в лицейской столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утверждённому меню, по опросам учащихся, обед нравится детям.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация порций членами комиссии. При дегустации члены комиссии 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 детей на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются раковины с жидким мылом и сушилки для рук. Используют дез. средства.
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает. На столах стоят салфетницы. Ложки находятся в подставках для ложек.
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 и правильном питании.

С протоколом комиссии ознакомлена:

шеф-повар: Каримолина Н.Г. / Кар

Родительский контроль в составе, с протоколом ознакомлены:

Губер О.А. Губер  
Гизбрехт И.А. Гизбрехт  
Зубарева И.В. Зубарева  
Нестерова И.Ю. Нестерова  
Брыксина Л.П. Брыксина

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Лицей №17»  
г. Славгород Алтайский край

Протокол № 2

проверки организации в лицейской столовой горячего питания для обучающихся лицей  
комиссией родительского контроля

Дата проверки: 25.11.2022года

Время проверки: 10.50 (3 большая перемена)

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

Родительский контроль в составе:

1. Губер О.А. – председатель родительской общественности, 8Б класс
2. Гизбрехт И.А.– член родительской общественности, 6А класс
3. Зубарева И.В. - член родительской общественности, 8Б класс
4. Нестерова И.Ю. - член родительской общественности, 1А класс
5. Брыксина Л.П. - член родительской общественности, 11А класс

Составили настоящий протокол о том, что 25.11.2022года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в лицейской столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утверждённому меню, по опросам учащихся, обед нравится детям.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация порций членами комиссии. При дегустации члены комиссии 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 детей на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются раковины с жидким мылом и сушилки для рук. Используют дез. средства.
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает. На столах стоят салфетницы. Ложки находятся в подставках для ложек.
6. Все классные руководители сопровождают свои классы.
7. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой (маски, перчатки, чепцы).

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. Предложить классным руководителям провести беседу с родителями на родительских собраниях о культуре питания.

С протоколом комиссии ознакомлена:

шеф-повар: Каримолина Н.Г. / Кар

Родительский контроль в составе, с протоколом ознакомлены:

Губер О.А. Губер  
Гизбрехт И.А. Гизбрехт  
Зубарева И.В. Зубарева  
Нестерова И.Ю. Нестерова  
Брыксина Л.П. Брыксина

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Лицей №17»  
г. Славгород Алтайский край

Протокол № 3

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

Дата проверки: 10.02.2023

Время проверки: 9.40 (2 большая перемена)

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

Родительский контроль в составе:

1. Губер О.А. – председатель родительской общественности, 8Б класс
2. Гизбрехт И.А. – член родительской общественности, 6А класс
3. Зубарева И.В. - член родительской общественности, 8Б класс
4. Нестерова И.Ю. - член родительской общественности, 1А класс
5. Брыксина Л.П. - член родительской общественности, 11А класс

Составили настоящий протокол в том, что 10.02.2023 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в лицейской столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утверждённому меню, по опросам учащихся, обед нравится детям.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации члены комиссии 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 детей на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются раковины с жидким мылом и сушилки для рук. Используют дез. средства.
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает. На столах стоят салфетницы. Ложки находятся в подставках для ложек.
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 и правильном питании.

С протоколом комиссии ознакомлена:

шеф-повар Кар /

Родительский контроль в составе, с протоколом ознакомлены:

<u>Нестерова И.Ю.</u>	/	<u>И. Губер</u>
<u>Гизбрехт И.А.</u>	/	<u>И. Губер</u>
<u>Зубарева И.В.</u>	/	<u>И. Губер</u>
<u>Губер О.А.</u>	/	<u>И. Губер</u>
<u>Брыксина Л.П.</u>	/	<u>И. Губер</u>

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Лицей №17»  
г. Славгород Алтайский край

Протокол № 4

проверки организации в лицейской столовой горячего питания для обучающихся лица  
комиссией родительского контроля

Дата проверки: 20.04.2023года

Время проверки: 09.40 (1 большая перемена)

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

Родительский контроль в составе:

1. Губер О.А. – председатель родительской общественности, 8Б класс
2. Гизбрехт И.А. – член родительской общественности, 6А класс
3. Зубарева И.В. - член родительской общественности, 8Б класс
4. Нестерова И.Ю. - член родительской общественности, 1А класс
5. Брыксина Л.П. - член родительской общественности, 11А класс

Составили настоящий протокол о том, что 20.04.2023года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в лицейской столовой.


В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утверждённому меню, по опросам учащихся, обед нравится детям.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация порций членами комиссии. При дегустации члены комиссии 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 детей на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются раковины с жидким мылом и сушилки для рук. Используют дез. средства.
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает. На столах стоят салфетницы. Ложки находятся в подставках для ложек.
6. Все классные руководители сопровождают свои классы.
7. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой (маски, перчатки, чепцы).

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. Предложить классным руководителям провести беседу с родителями на родительских собраниях о культуре питания.

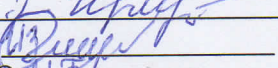
С протоколом комиссии ознакомлена:

шеф-повар: Каримолина Н.Г. / 

Родительский контроль в составе, с протоколом ознакомлены:

Губер О.А. 

Гизбрехт И.А. 

Зубарева И.В. 

Нестерова И.Ю. 

Брыксина Л.П. 