

ПРОТОКОЛ

родительского контроля за организацией горячего питания.

Дата проведения проверки: «26» сентября 2022 г.

Инициативная группа, проводившая проверку:

Родионова Т. В. – директор школы;

Блохина Л. Р. – учитель начальных классов, организатор питания в школе;

Соловьева Н. А. – медицинская сестра школы;

Иванова О. А., Леонова И. С. - представители родительской общественности

№	Вопрос	Да	Нет
1.	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	✓	
2.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	✓	
3.	Проводится ли уборка помещений после приемов пищи?	✓	
4.	Наличие у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд санитарной одежды соответствующей гигиеническим требованиям?	✓	
5.	Состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд, соответствует гигиеническим требованиям?	✓	
6.	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	✓	
7.	Обнаружились ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		✓
8.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	✓	
9.	Выявлялись ли по сравнению с утвержденным меню в реализуемом меню факты исключения отдельных блюд?		✓
10.	Имелся ли факт выдачи детям остывшей пищи?		✓
11.	Удовлетворены ли ассортиментом и качеством потребляемых блюд учащиеся (по результатам устного выборочного опроса детей)?	✓	
12.	Оценка количества пищевых отходов или объема не съедаемых блюд		
	20 % и менее		
	30%	✓	
	40%		
	50 % и более		

Родители были удовлетворены (удовлетворены / не удовлетворены) организацией горячего питания школьников и состоянием школьной столовой.

Замечания (при наличии) _____

Родионова Т. В.
Блохина Л. Р.
Соловьева Н. А.
Иванова О. А.
Леонова И. С.

Родионова Т. В.
 Блохина Л. Р.
 Соловьева Н. А.
 Иванова О. А.
 Леонова И. С.

ПРОТОКОЛ

родительского контроля за организацией горячего питания.

Дата проведения проверки: « 29 » октября 202 2 г.

Инициативная группа, проводившая проверку:

Родионова Т. В. – директор школы;

Блохина Л. Р. – учитель начальных классов, организатор питания в школе;

Соловьева Н. А. – медицинская сестра школы;

Иванова О. А., Леонова И. С. - представители родительской общественности

№	Вопрос	Да	Нет
1.	Вывешено ли циклическое меню для ознакомления родителей и детей?	✓	
2.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	✓	
3.	Проводится ли уборка помещений после приемов пищи?	✓	
4.	Наличие у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд санитарной одежды соответствующей гигиеническим требованиям?	✓	
5.	Состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд, соответствует гигиеническим требованиям?	✓	
6.	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	✓	
7.	Обнаружились ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		✓
8.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	✓	
9.	Выявлялись ли по сравнению с утвержденным меню в реализуемом меню факты исключения отдельных блюд?		✓
10.	Имелся ли факт выдачи детям остывшей пищи?		✓
12.	Удовлетворены ли ассортиментом и качеством потребляемых блюд учащиеся (по результатам устного выборочного опроса детей)?	✓	
	Оценка количества пищевых отходов или объема не съедаемых блюд		
	20 % и менее		
	30%		
	40%	✓	
	50 % и более		

Родители были удовлетворены (удовлетворены / не удовлетворены) организацией горячего питания школьников и состоянием школьной столовой.

Замечания (при наличии) _____



Родионова Т. В.
 Блохина Л. Р.
 Соловьева Н. А.
 Иванова О. А.
 Леонова И. С.

ПРОТОКОЛ

родительского контроля за организацией горячего питания.

Дата проведения проверки: « 29 » мая 2022 г.

Инициативная группа, проводившая проверку:

Родионова Т. В. – директор школы;

Блохина Л. Р. – учитель начальных классов, организатор питания в школе;

Соловьева Н. А. – медицинская сестра школы;

Фёдорова Т. В., Бородулина Л. К. - представители родительской общественности

№	Вопрос	Да	Нет
1.	Вывешено ли циклическое меню для ознакомления родителей и детей?	✓	
2.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	✓	
3.	Проводится ли уборка помещений после приемов пищи?	✓	
4.	Наличие у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд санитарной одежды соответствующей гигиеническим требованиям?	✓	
5.	Состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд, соответствует гигиеническим требованиям?	✓	
6.	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	✓	
7.	Обнаружились ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		✓
8.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	✓	
9.	Выявлялись ли по сравнению с утвержденным меню в реализуемом меню факты исключения отдельных блюд?		✓
10.	Имелся ли факт выдачи детям остывшей пищи?		✓
11.	Удовлетворены ли ассортиментом и качеством потребляемых блюд учащиеся (по результатам устного выборочного опроса детей)?	✓	
12.	Оценка количества пищевых отходов или объема не съедаемых блюд		
	20 % и менее		
	30%		
	40%	✓	
	50 % и более		

Родители были удовлетворены (удовлетворены / не удовлетворены) организацией горячего питания школьников и состоянием школьной столовой.

Замечания (при наличии) _____

Родионова Т. В.
Блохина Л. Р.
Соловьева Н. А.
Фёдорова Т. В.
Бородулина Л. К.

Родионова Т. В.
 Блохина Л. Р.
 Соловьева Н. А.
 Фёдорова Т. В.
 Бородулина Л. К.

ПРОТОКОЛ

родительского контроля за организацией горячего питания.

Дата проведения проверки: « 23 » декабря 202 2 г.

Инициативная группа, проводившая проверку:

Родионова Т. В. – директор школы;

Блохина Л. Р. – учитель начальных классов, организатор питания в школе;

Московкина Е. П. – врач;

Торопова Е. А., Бородулина Л. К. - представители родительской общественности

№	Вопрос	Да	Нет
1.	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	✓	
2.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	✓	
3.	Проводится ли уборка помещений после приемов пищи?	✓	
4.	Наличие у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд санитарной одежды соответствующей гигиеническим требованиям?	✓	
5.	Состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд, соответствует гигиеническим требованиям?	✓	
6.	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	✓	
7.	Обнаружились ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		✓
8.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	✓	
9.	Выявлялись ли по сравнению с утвержденным меню в реализуемом меню факты исключения отдельных блюд?		✓
10.	Имелся ли факт выдачи детям остывшей пищи?		✓
11.	Удовлетворены ли ассортиментом и качеством потребляемых блюд учащиеся (по результатам устного выборочного опроса детей)?	✓	
12.	Оценка количества пищевых отходов или объема не съедаемых блюд		
	20 % и менее		
	30%	✓	
	40%		
	50 % и более		

Родители были удовлетворены (удовлетворены / не удовлетворены) организацией горячего питания школьников и состоянием школьной столовой.

Замечания (при наличии) _____

Родионова Т. В.
Блохина Л. Р.
Московкина Е. П.
Бородулина Л. К.
Торопова Е. А.

Родионова Т. В.
 Блохина Л. Р.
 Московкина Е. П.
 Бородулина Л. К.
 Торопова Е. А.

ПРОТОКОЛ

родительского контроля за организацией горячего питания.

Дата проведения проверки: « 20 » января 2023 г.

Инициативная группа, проводившая проверку:

Родионова Т. В. – директор школы;

Блохина Л. Р. – учитель начальных классов, организатор питания в школе;

Московкина Е. П. – врач;

Торопова Е. А., Фёдорова Т. В. - представители родительской общественности

№	Вопрос	Да	Нет
1.	Вывешено ли циклическое меню для ознакомления родителей и детей?	✓	
2.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	✓	
3.	Проводится ли уборка помещений после приемов пищи?	✓	
4.	Наличие у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд санитарной одежды соответствующей гигиеническим требованиям?	✓	
5.	Состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд, соответствует гигиеническим требованиям?	✓	
6.	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	✓	
7.	Обнаружились ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		✓
8.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	✓	
9.	Выявлялись ли по сравнению с утвержденным меню в реализуемом меню факты исключения отдельных блюд?		✓
10.	Имелся ли факт выдачи детям остывшей пищи?		✓
11.	Удовлетворены ли ассортиментом и качеством потребляемых блюд учащиеся (по результатам устного выборочного опроса детей)?	✓	
12.	Оценка количества пищевых отходов или объема не съедаемых блюд		
	20 % и менее		
	30%		
	40%	✓	
	50 % и более		

Родители были удовлетворены (удовлетворены / не удовлетворены) организацией горячего питания школьников и состоянием школьной столовой.

Замечания (при наличии) _____

Родионова Т. В.
Блохина Л. Р.
Московкина Е. П.
Торопова Е. А.
Фёдорова Т. В.

Родионова Т. В.
 Блохина Л. Р.
 Московкина Е. П.
 Торопова Е. А.
 Фёдорова Т. В.

ПРОТОКОЛ

родительского контроля за организацией горячего питания.

Дата проведения проверки: « 9 » сентября 202 3 г.

Инициативная группа, проводившая проверку:

Родионова Т. В. – директор школы;

Блохина Л. Р. – учитель начальных классов, организатор питания в школе;

Московкина Е. П. – врач;

Смирнова Е.П., Васильева И. К. - представители родительской общественности

№	Вопрос	Да	Нет
1.	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	✓	
2.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	✓	
3.	Проводится ли уборка помещений после приемов пищи?	✓	
4.	Наличие у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд санитарной одежды соответствующей гигиеническим требованиям?	✓	
5.	Состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд, соответствует гигиеническим требованиям?	✓	
6.	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	✓	
7.	Обнаружились ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		✓
8.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	✓	
9.	Выявлялись ли по сравнению с утвержденным меню в реализуемом меню факты исключения отдельных блюд?		✓
10.	Имелся ли факт выдачи детям остывшей пищи?		✓
12.	Оценка количества пищевых отходов или объема не съедаемых блюд		
	20 % и менее		
	30%	✓	
	40%		
	50 % и более		

Родители были удовлетворены (удовлетворены / не удовлетворены) организацией горячего питания школьников и состоянием школьной столовой.

Замечания (при наличии) _____

Родионова Т. В.
Блохина Л. Р.
Московкина Е. П.
Смирнова Е. П.
Васильева И. К.

Родионова Т. В.
 Блохина Л. Р.
 Московкина Е. П.
 Смирнова Е.П.
 Васильева И. К.

ПРОТОКОЛ

родительского контроля за организацией горячего питания.

Дата проведения проверки: « 16 » марта 2023 г.

Инициативная группа, проводившая проверку:

Родионова Т. В. – директор школы;

Блохина Л. Р. – учитель начальных классов, организатор питания в школе;

Московкина Е. П. – врач;

Леонова И. С., Васильева И. К. - представители родительской общественности

№	Вопрос	Да	Нет
1.	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	✓	
2.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	✓	
3.	Проводится ли уборка помещений после приемов пищи?	✓	
4.	Наличие у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд санитарной одежды соответствующей гигиеническим требованиям?	✓	
5.	Состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд, соответствует гигиеническим требованиям?	✓	
6.	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	✓	
7.	Обнаружились ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		✓
8.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	✓	
9.	Выявлялись ли по сравнению с утвержденным меню в реализуемом меню факты исключения отдельных блюд?		✓
10.	Имелся ли факт выдачи детям остывшей пищи?		✓
11.	Удовлетворены ли ассортиментом и качеством потребляемых блюд учащиеся (по результатам устного выборочного опроса детей)?	✓	
12.	Оценка количества пищевых отходов или объема не съедаемых блюд		
	20 % и менее		
	30%	✓	
	40%		
	50 % и более		

Родители были удовлетворены (удовлетворены / не удовлетворены) организацией горячего питания школьников и состоянием школьной столовой.

Замечания (при наличии) _____

Родионова

Блохина

Московкина

Леонова

Родионова Т. В.

Блохина Л. Р.

Московкина Е. П.

Леонова И. С.

Васильева И. К.

ПРОТОКОЛ

родительского контроля за организацией горячего питания.

Дата проведения проверки: «20» апреля 2023 г.

Инициативная группа, проводившая проверку:

Родионова Т. В. – директор школы;

Блохина Л. Р. – учитель начальных классов, организатор питания в школе;

Московкина Е. П. – врач;

Фёдорова Т. В., Бородулина Л. К. - представители родительской общественности

№	Вопрос	Да	Нет
1.	Вывешено ли циклическое меню для ознакомления родителей и детей?	✓	
2.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	✓	
3.	Проводится ли уборка помещений после приемов пищи?	✓	
4.	Наличие у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд санитарной одежды соответствующей гигиеническим требованиям?	✓	
5.	Состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд, соответствует гигиеническим требованиям?	✓	
6.	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	✓	
7.	Обнаружились ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		✓
8.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	✓	
9.	Выявлялись ли по сравнению с утвержденным меню в реализуемом меню факты исключения отдельных блюд?		✓
10.	Имелся ли факт выдачи детям остывшей пищи?		✓
12.	Оценка количества пищевых отходов или объема не съедаемых блюд		
	20 % и менее		
	30%		
	40% ✓		
	50 % и более		

Родители были удовлетворены (удовлетворены / не удовлетворены) организацией горячего питания школьников и состоянием школьной столовой.

Замечания (при наличии) _____

Родионова Т. В.
 Блохина Л. Р.
 Московкина Е. П.
 Фёдорова Т. В.
 Бородулина Л. К.

ПРОТОКОЛ

родительского контроля за организацией горячего питания.

Дата проведения проверки: « 14 » мая 202 3 г.

Инициативная группа, проводившая проверку:

Родионова Т. В. – директор школы;

Блохина Л. Р. – учитель начальных классов, организатор питания в школе;

Московкина Е. П. – врач;

Иванова О. А., Марков И.Г. - представители родительской общественности

№	Вопрос	Да	Нет
1.	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.	Проводится ли уборка помещений после приемов пищи?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.	Наличие у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд санитарной одежды соответствующей гигиеническим требованиям?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.	Состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд, соответствует гигиеническим требованиям?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7.	Обнаружились ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
8.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9.	Выявлялись ли по сравнению с утвержденным меню в реализуемом меню факты исключения отдельных блюд?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
10.	Имелся ли факт выдачи детям остывшей пищи?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
11.	Удовлетворены ли ассортиментом и качеством потребляемых блюд учащиеся (по результатам устного выборочного опроса детей)?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12.	Оценка количества пищевых отходов или объема не съедаемых блюд		
	20 % и менее		
	30%	<input checked="" type="checkbox"/>	
	40%		
	50 % и более		

Родители были удовлетворены (удовлетворены / не удовлетворены) организацией горячего питания школьников и состоянием школьной столовой.

Замечания (при наличии) _____

Родионова Т. В.
 Блохина Л. Р.
 Московкина Е. П.
 Иванова О. А.
 Марков И.Г.