

## Протокол № 1

проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы комиссией родительского контроля в Партизанской СОШ, филиал МАОУ Банниковская СОШ

Дата проверки: 11.11.2022

Время проверки: 11.50 (4 перемена)

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

### Родительский контроль в составе:

1. Юрьева Л.В.
2. Бронзова Т.Л.
3. Чижишева С.М.
4. Неуймина Ю.В.
5. \_\_\_\_\_

составили настоящий протокол в том, что 11 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 порций.
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 4 раковины с жидким мылом. Электро полотенце, используют дезинфицирующие 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).
8. Отходы пищи минимальны, что составляет 5- 10%.

С протоколом комиссии ознакомлена:

повар

Мячкина Л.М.

### ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

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

Родительский контроль с протоколом ознакомлены:

## Протокол № 2

проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы комиссией родительского контроля в Партизанской СОШ, филиал МАОУ Банниковская СОШ

Дата проверки: 14.11.2022

Время проверки: 11.50 (4 перемена)

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

### Родительский контроль в составе:

1. Юрьева Л.В.
2. Бронзова Т.Л.
3. Чикишева С.М.
4. Неуймина Ю.В.
5. \_\_\_\_\_

составили настоящий протокол в 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 порций.
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 4 раковины с жидким мылом. Электро полотенце, используют дезинфицирующие 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).
8. Отходы пищи минимальны, что составляет 5- 10%.

С протоколом комиссии ознакомлена:

повар







Мячкина Л.М.

### ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

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

Родительский контроль с протоколом ознакомлены:

 Юрьева Л.В.  
 Чикишева С.М.  
 Бронзова Т.Л.  
 Неуймина Ю.В.

### Протокол № 3

проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы комиссией родительского контроля в Партизанской СОШ, филиал МАОУ Банниковская СОШ

Дата проверки: \_18.11.2022

Время проверки: \_\_\_\_\_ 11.50 \_\_\_\_\_ ( \_\_\_ 4 \_\_\_ перемена)

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

#### Родительский контроль в составе:

1. Юрьева Л.В.
2. Бронзова Т.Л.
3. Чикишева С.М.
4. Неуймина Ю.В.
5. \_\_\_\_\_

составили настоящий протокол в том, что 18 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 порций.
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 4 раковины с жидким мылом. Электро полотенце, используют дезинфицирующие 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).
8. Отходы пищи минимальны, что составляет 5- 10%.

С протоколом комиссии ознакомлена:

повар Мячкина Л.М.

#### ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

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

Родительский контроль с протоколом ознакомлены:

Юрьева Л.В.  
Чикишева С.М.  
Бронзова Т.Л.  
Неуймина Ю.В.

## Протокол № 4

проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы комиссией родительского контроля в Партизанской СОШ, филиал МАОУ Банниковская СОШ

Дата проверки: 21.11.2022

Время проверки: 11.50 (4 перемена)

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

### Родительский контроль в составе:

1. Юрьева Л.В.
2. Бронзова Т.Л.
3. Чикишева С.М.
4. Неуймина Ю.В.
5. \_\_\_\_\_

составили настоящий протокол в том, что 21 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 порций.
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 4 раковины с жидким мылом. Электро полотенце, используют дезинфицирующие 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).
8. Отходы пищи минимальны, что составляет 5- 10%.

С протоколом комиссии ознакомлена:

повар







Мячкина Л.М.

### ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

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

Родительский контроль с протоколом ознакомлены:

 Юрьева Л.В.  
 Чикишева С.М.  
 Бронзова Т.Л.  
 Неуймина Ю.В.

## Протокол № 5

проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы комиссией родительского контроля в Партизанской СОШ, филиал МАОУ Банниковская СОШ

Дата проверки: 25.11.2022

Время проверки: 11.50 (4 перемена)

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

### Родительский контроль в составе:

1. Юрьева Л.В.
2. Бронзова Т.Л.
3. Чикишева С.М.
4. Неуймина Ю.В.
5. \_\_\_\_\_

составили настоящий протокол в том, что 25 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 порций.
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 4 раковины с жидким мылом. Электрополотенце, используют дезинфицирующие 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).
8. Отходы пищи минимальны, что составляет 5-10%.

С протоколом комиссии ознакомлена:

повар Мячкина Л.М.

### ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

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

Родительский контроль с протоколом ознакомлены:

Юрьева Л.В.  
Чикишева С.М.  
Бронзова Т.Л.  
Неуймина Ю.В.

## Протокол № 6

проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы комиссией родительского контроля в Партизанской СОШ, филиал МАОУ Банниковская СОШ

Дата проверки: 28.11.2022

Время проверки: 11.50 (4 перемена)

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

### Родительский контроль в составе:

1. Юрьева Л.В.
2. Бронзова Т.Л.
3. Чикишева С.М.
4. Неуймина Ю.В.
5. \_\_\_\_\_

составили настоящий протокол в том, что 28 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 порций.
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 4 раковины с жидким мылом. Электро полотенце, используют дезинфицирующие 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).
8. Отходы пищи минимальны, что составляет 5- 10%.

С протоколом комиссии ознакомлена:

повар







Мячкина Л.М.

### ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

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

Родительский контроль с протоколом ознакомлены:

 Юрьева Л.В.  
 Чикишева С.М.  
 Бронзова Т.Л.  
 Неуймина Ю.В.

## Протокол № 7

проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы комиссией родительского контроля в Партизанской СОШ, филиал МАОУ Банниковская СОШ

Дата проверки: 02.12.2022

Время проверки: 11.50 (4 перемена)

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

### Родительский контроль в составе:

1. Юрьева Л.В.
2. Бронзова Т.Л.
3. Чикишева С.М.
4. Неуймина Ю.В.
5. \_\_\_\_\_

составили настоящий протокол в том, что 02 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 порций.
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 4 раковины с жидким мылом. Электро полотенце, используют дезинфицирующие 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).
8. Отходы пищи минимальны, что составляет 5- 10%.

С протоколом комиссии ознакомлена:

повар Л.М. Мячкина Л.М.

### ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

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

Родительский контроль с протоколом ознакомлены:

Л.В. Юрьева Л.В.  
С.М. Чикишева С.М.  
Т.Л. Бронзова Т.Л.  
Ю.В. Неуймина Ю.В.

## Протокол № 8

проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы комиссией родительского контроля в Партизанской СОШ, филиал МАОУ Банниковская СОШ

Дата проверки: \_05.12.2022

Время проверки: \_\_\_\_\_ 11.50 \_\_\_\_\_ ( \_\_\_ 4 \_\_\_ перемена)

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

### Родительский контроль в составе:

1. Юрьева Л.В.
2. Бронзова Т.Л.
3. Чикишева С.М.
4. Неуймина Ю.В.
5. \_\_\_\_\_

составили настоящий протокол в том, что 05 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 порций.
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 4 раковины с жидким мылом. Электро полотенце, используют дезинфицирующие 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).
8. Отходы пищи минимальны, что составляет 5- 10%.

С протоколом комиссии ознакомлена:

повар Л.М. Мячкина Л.М.

### ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

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

Родительский контроль с протоколом ознакомлены:

Юр Юрьева Л.В.  
Чик Чикишева С.М.  
Бр Бронзова Т.Л.  
Не Неуймина Ю.В.



## Протокол № 9

проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы комиссией родительского контроля в Партизанской СОШ, филиал МАОУ Банниковская СОШ

Дата проверки: 09.12.2022

Время проверки: 11.50 (4 перемена)

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

### Родительский контроль в составе:

1. Юрьева Л.В.
2. Бронзова Т.Л.
3. Чикишева С.М.
4. Неуймина Ю.В.
5. \_\_\_\_\_

составили настоящий протокол в том, что 09 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 порций.
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 4 раковины с жидким мылом. Электро полотенце, используют дезинфицирующие 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).
8. Отходы пищи минимальны, что составляет 5- 10%.

С протоколом комиссии ознакомлена:

повар







Мячкина Л.М.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

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

Родительский контроль с протоколом ознакомлены:

 Юрьева Л.В.  
 Чикишева С.М.  
 Бронзова Т.Л.  
 Неуймина Ю.В.

## Протокол № 10

проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы комиссией родительского контроля в Партизанской СОШ, филиал МАОУ Банниковская СОШ

Дата проверки: 12.12.2022

Время проверки: 11.50 (4 перемена)

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

### Родительский контроль в составе:

1. Юрьева Л.В.
2. Бронзова Т.Л.
3. Чикишева С.М.
4. Неуймина Ю.В.
5. \_\_\_\_\_

составили настоящий протокол в том, что 12 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 порций.
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 4 раковины с жидким мылом. Электро полотенце, используют дезинфицирующие 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).
8. Отходы пищи минимальны, что составляет 5- 10%.

С протоколом комиссии ознакомлена:

повар Л.М. Мячкина Л.М.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

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

Родительский контроль с протоколом ознакомлены:

Юрьева Л.В.  
Чикишева С.М.  
Бронзова Т.Л.  
Неуймина Ю.В.

## Протокол № 11

проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы комиссией родительского контроля в Партизанской СОШ, филиал МАОУ Банниковская СОШ

Дата проверки: \_19.12.2022

Время проверки: \_\_\_\_\_ 11.50 \_\_\_\_\_ ( \_\_\_ 4 \_\_\_ перемена)

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

### Родительский контроль в составе:

1. Юрьева Л.В.
2. Бронзова Т.Л.
3. Чикишева С.М.
4. Неуймина Ю.В.
5. \_\_\_\_\_

составили настоящий протокол в том, что 19 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 порций.
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 4 раковины с жидким мылом. Электро полотенце, используют дезинфицирующие 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).
8. Отходы пищи минимальны, что составляет 5- 10%.

С протоколом комиссии ознакомлена:

повар Мячкина Мячкина Л.М.

### ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

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

Родительский контроль с протоколом ознакомлены:

Юрьева Юрьева Л.В.  
Чикишева Чикишева С.М.  
Бронзова Бронзова Т.Л.  
Неуймина Неуймина Ю.В.

## Протокол № 12

проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы комиссией родительского контроля в Партизанской СОШ, филиал МАОУ Банниковская СОШ

Дата проверки: 26.12.2022

Время проверки: 11.50 (4 перемена)

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

### Родительский контроль в составе:

1. Юрьева Л.В.
2. Бронзова Т.Л.
3. Чикишева С.М.
4. Неуймина Ю.В.
5. \_\_\_\_\_

составили настоящий протокол в том, что 26 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 порций.
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 4 раковины с жидким мылом. Электро полотенце, используют дезинфицирующие 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).
8. Отходы пищи минимальны, что составляет 5- 10%.

С протоколом комиссии ознакомлена:

повар Л.М. Мячкина Л.М.

### ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

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

Родительский контроль с протоколом ознакомлены:

Юрьева Л.В.  
Чикишева С.М.  
Бронзова Т.Л.  
Неуймина Ю.В.

## Протокол № 1

проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы комиссией родительского контроля в Партизанской СОШ, филиал МАОУ Банниковская СОШ

Дата проверки: 11.01.2023

Время проверки: 11.50 (4 перемена)

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

### Родительский контроль в составе:

1. Юрьева Л.В.

2. Бронзова Т.Л.

3. Чикишева С.М.

4. Неуймина Ю.В.

5. \_\_\_\_\_

составили настоящий протокол в том, что 11 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 порций.
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 4 раковины с жидким мылом. Электро полотенце, используют дезинфицирующие 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).
8. Отходы пищи минимальны, что составляет 5- 10%.

С протоколом комиссии ознакомлена:

повар Мячкина Л.М.

### ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

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

Родительский контроль с протоколом ознакомлены:

Юрьева Л.В.

Чикишева С.М.

Бронзова Т.Л.

Неуймина Ю.В.

## Протокол № 2

проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы комиссией родительского контроля в Партизанской СОШ, филиал МАОУ Банниковская СОШ

Дата проверки: 16.01.2023

Время проверки: 11.50 (4 перемена)

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

### Родительский контроль в составе:

1. Юрьева Л.В.

2. Бронзова Т.Л.

3. Чикишева С.М.

4. Неуймина Ю.В.

5.

составили настоящий протокол в том, что 16 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 порций.
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 4 раковины с жидким мылом. Электро полотенце, используют дезинфицирующие 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).
8. Отходы пищи минимальны, что составляет 5- 10%.

С протоколом комиссии ознакомлена:

повар Мячкина Л.М.

### ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

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

Родительский контроль с протоколом ознакомлены:

Юрьева Юрьева Л.В.

Чикишева Чикишева С.М.

Бронзова Бронзова Т.Л.

Неуймина Неуймина Ю.В.

### Протокол № 3

проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы  
комиссией родительского контроля в Партизанской СОШ, филиал МАОУ Банниковская  
СОШ

Дата проверки: 19.01.2023

Время проверки: 11.50 (4 перемена)

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

#### Родительский контроль в составе:

1. Юрьева Л.В.

2. Бронзова Т.Л.

3. Чикишева С.М.

4. Неуймина Ю.В.

5.

составили настоящий протокол в том, что 19 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 порций.
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 4 раковины с жидким мылом. Электро полотенце, используют дезинфицирующие 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).
8. Отходы пищи минимальны, что составляет 5- 10%.

С протоколом комиссии ознакомлена:

повар Мячкина Л.М.

#### ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

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

Родительский контроль с протоколом ознакомлены:

Юрьева Л.В.

Чикишева С.М.

Бронзова Т.Л.

Неуймина Ю.В.

## Протокол № 4

проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы комиссией родительского контроля в Партизанской СОШ, филиал МАОУ Банниковская СОШ

Дата проверки: 23.01.2023

Время проверки: 11.50 (4 перемена)

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

### Родительский контроль в составе:

1. Юрьева Л.В.
2. Бронзова Т.Л.
3. Чикишева С.М.
4. Неуймина Ю.В.
5. \_\_\_\_\_

составили настоящий протокол в том, что 23 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 порций.
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 4 раковины с жидким мылом. Электро полотенце, используют дезинфицирующие 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).
8. Отходы пищи минимальны, что составляет 5- 10%.

С протоколом комиссии ознакомлена:

повар

Л.М. Мячкина Мячкина Л.М.

### ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

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

Родительский контроль с протоколом ознакомлены:

Юрьева Л.В.

Чикишева С.М.

Бронзова Т.Л.

Неуймина Ю.В.

*Юрьева*  
*Чикишева*  
*Бронзова*  
*Неуймина*



## Протокол № 5

проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы комиссией родительского контроля в Партизанской СОШ, филиал МАОУ Банниковская СОШ

Дата проверки: 26.01.2023

Время проверки: 11.50 (4 перемена)

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

### Родительский контроль в составе:

1. Юрьева Л.В.
2. Бронзова Т.Л.
3. Чикишева С.М.
4. Неуймина Ю.В.
- 5.

составили настоящий протокол в том, что 26 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 порций.
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 4 раковины с жидким мылом. Электро полотенце, используют дезинфицирующие 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).
8. Отходы пищи минимальны, что составляет 5- 10%.

С протоколом комиссии ознакомлена:

повар Л.М. Мячкина Мячкина Л.М.

### ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

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

Родительский контроль с протоколом ознакомлены:

Юрьева Л.В. Юрьева  
Чикишева С.М. Чикишева  
Бронзова Т.Л. Бронзова  
Неуймина Ю.В. Неуймина

## Протокол № 6

проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы комиссией родительского контроля в Партизанской СОШ, филиал МАОУ Банниковская СОШ

Дата проверки: 30.01.2023

Время проверки: 11.50 (4 перемена)

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

### Родительский контроль в составе:

1. Юрьева Л.В.

2. Бронзова Т.Л.

3. Чикишева С.М.

4. Неуймина Ю.В.

5. \_\_\_\_\_

составили настоящий протокол в том, что 30 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 порций.
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 4 раковины с жидким мылом. Электро полотенце, используют дезинфицирующие 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).
8. Отходы пищи минимальны, что составляет 5- 10%.

С протоколом комиссии ознакомлена:

повар Л.М.С. Мячкина Л.М.

### ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

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

Родительский контроль с протоколом ознакомлены:

Юрьева Л.В. Юрьева  
Чикишева С.М. Чикишева  
Бронзова Т.Л.  
Неуймина Ю.В. Неуймина

## Протокол № 7

проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы комиссией родительского контроля в Партизанской СОШ, филиал МАОУ Банниковская СОШ

Дата проверки: 02.02.2023

Время проверки: 11.50 (4 перемена)

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

### Родительский контроль в составе:

1. Юрьева Л.В.
2. Бронзова Т.Л.
3. Чикишева С.М.
4. Неуймина Ю.В.
- 5.

составили настоящий протокол в том, что 02 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 порций.
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 4 раковины с жидким мылом. Электро полотенце, используют дезинфицирующие 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).
8. Отходы пищи минимальны, что составляет 5- 10%.

С протоколом комиссии ознакомлена:

повар Л.М. Мячкина Л.М.

### ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

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

Родительский контроль с протоколом ознакомлены:

Юрьева Л.В. Юрьева  
Чикишева С.М. Чикишева  
Бронзова Т.Л. Бронзова  
Неуймина Ю.В. Неуймина

## Протокол № 8

проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы комиссией родительского контроля в Партизанской СОШ, филиал МАОУ Банниковская СОШ

Дата проверки: 06.02.2023

Время проверки: 11.50 (4 перемена)

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

### Родительский контроль в составе:

1. Юрьева Л.В.
2. Бронзова Т.Л.
3. Чикишева С.М.
4. Неуймина Ю.В.
5. \_\_\_\_\_

составили настоящий протокол в том, что 06 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 порций.
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 4 раковины с жидким мылом. Электро полотенце, используют дезинфицирующие 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).
8. Отходы пищи минимальны, что составляет 5- 10%.

С протоколом комиссии ознакомлена:

повар Л.М. Мячкина Мячкина Л.М.

### ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

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

Родительский контроль с протоколом ознакомлены:

Юрьева Л.В. Юрьева  
Чикишева С.М. Чикишева  
Бронзова Т.Л. Бронзова  
Неуймина Ю.В. Неуймина

## Протокол № 9

проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы комиссией родительского контроля в Партизанской СОШ, филиал МАОУ Банниковская СОШ

Дата проверки: 09.02.2023

Время проверки: 11.50 (4 перемена)

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

### Родительский контроль в составе:

1. Юрьева Л.В.

2. Бронзова Т.Л.

3. Чикишева С.М.

4. Неуймина Ю.В.

5. \_\_\_\_\_

составили настоящий протокол в том, что 09 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 порций.
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 4 раковины с жидким мылом. Электро полотенце, используют дезинфицирующие 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).
8. Отходы пищи минимальны, что составляет 5- 10%.

С протоколом комиссии ознакомлена:

повар Л.М.М. Мячкина Л.М.

### ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

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

Родительский контроль с протоколом ознакомлены:

Юрьева Л.В. Юрьева  
Чикишева С.М. Чикишева  
Бронзова Т.Л.  
Неуймина Ю.В. Неуймина

## Протокол № 10

проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы комиссией родительского контроля в Партизанской СОШ, филиал МАОУ Банниковская СОШ

Дата проверки: 13.02.2023

Время проверки: 11.50 (4 перемена)

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

### Родительский контроль в составе:

1. Юрьева Л.В.

2. Бронзова Т.Л.

3. Чикишева С.М.

4. Неуймина Ю.В.

5. \_\_\_\_\_

составили настоящий протокол в том, что 13 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 порций.
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 4 раковины с жидким мылом. Электро полотенце, используют дезинфицирующие 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).
8. Отходы пищи минимальны, что составляет 5- 10%.

С протоколом комиссии ознакомлена:

повар

Л.М.

Мячкина Л.М.

### ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

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

Родительский контроль с протоколом ознакомлены:

Юрьева Л.В. Л.В.

Чикишева С.М. С.М.

Бронзова Т.Л. Т.Л.

Неуймина Ю.В. Ю.В.

## Протокол № 11

проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы комиссией родительского контроля в Партизанской СОШ, филиал МАОУ Банниковская СОШ

Дата проверки: 16.02.2023

Время проверки: 11.50 (4 перемена)

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

### Родительский контроль в составе:

1. Юрьева Л.В.

2. Бронзова Т.Л.

3. Чикишева С.М.

4. Неуймина Ю.В.

5. \_\_\_\_\_

составили настоящий протокол в том, что 16 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 порций.
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 4 раковины с жидким мылом. Электро полотенце, используют дезинфицирующие 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).
8. Отходы пищи минимальны, что составляет 5- 10%.

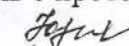
С протоколом комиссии ознакомлена:

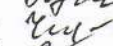
повар Мячкина Л.М.


### ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

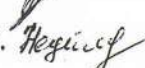
1. Предложить родителям, проводить дома беседы о полезном правильном питании.

Родительский контроль с протоколом ознакомлены:

Юрьева Л.В. 

Чикишева С.М. 

Бронзова Т.Л. 

Неуймина Ю.В. 

## Протокол № 12

проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы комиссией родительского контроля в Партизанской СОШ, филиал МАОУ Банниковская СОШ

Дата проверки: 20.02.2023

Время проверки: 11.50 (4 перемена)

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

### Родительский контроль в составе:

1. Юрьева Л.В.
2. Бронзова Т.Л.
3. Чикишева С.М.
4. Неуймина Ю.В.
5. \_\_\_\_\_

составили настоящий протокол в том, что 20 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 порций.
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 4 раковины с жидким мылом. Электро полотенце, используют дезинфицирующие 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).
8. Отходы пищи минимальны, что составляет 5- 10%.

С протоколом комиссии ознакомлена:

повар Мячкина Л.М.

### ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

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

Родительский контроль с протоколом ознакомлены:

Юрьева Л.В. Юрьева  
Чикишева С.М. Чикишева  
Бронзова Т.Л.  
Неуймина Ю.В. Неуймина



## Протокол № 13

проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы комиссией родительского контроля в Партизанской СОШ, филиал МАОУ Банниковская СОШ

Дата проверки: 27.02.2023

Время проверки: 11.50 (4 перемена)

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

### Родительский контроль в составе:

1. Юрьева Л.В.
2. Бронзова Т.Л.
3. Чикишева С.М.
4. Неуймина Ю.В.
5. \_\_\_\_\_

составили настоящий протокол в том, что 27 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 порций.
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 4 раковины с жидким мылом. Электро полотенце, используют дезинфицирующие 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).
8. Отходы пищи минимальны, что составляет 5- 10%.

С протоколом комиссии ознакомлена:

повар Мячкина Л.М.

### ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

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

Родительский контроль с протоколом ознакомлены:

Юрьева Л.В. Юрьева  
Чикишева С.М. Чикишева  
Бронзова Т.Л. Бронзова  
Неуймина Ю.В. Неуймина

## Протокол № 14

проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы комиссией родительского контроля в Партизанской СОШ, филиал МАОУ Банниковская СОШ

Дата проверки: 03.03.2023

Время проверки: 11.50 (4 перемена)

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

### Родительский контроль в составе:

1. Юрьева Л.В.
2. Бронзова Т.Л.
3. Чикишева С.М.
4. Неуймина Ю.В.
- 5.

составили настоящий протокол в том, что 03 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 порций.
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 4 раковины с жидким мылом. Электро полотенце, используют дезинфицирующие 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).
8. Отходы пищи минимальны, что составляет 5- 10%.

С протоколом комиссии ознакомлена:

повар Мячкина Л.М.

### ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

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

Родительский контроль с протоколом ознакомлены:

Юрьева Л.В. Юрьева  
Чикишева С.М. Чикишева  
Бронзова Т.Л. Бронзова  
Неуймина Ю.В. Неуймина

## Протокол № 15

проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы комиссией родительского контроля в Партизанской СОШ, филиал МАОУ Банниковская СОШ

Дата проверки: 06.03.2023

Время проверки: 11.50 (4 перемена)

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

### Родительский контроль в составе:

1. Юрьева Л.В.
2. Бронзова Т.Л.
3. Чикишева С.М.
4. Неуймина Ю.В.
- 5.

составили настоящий протокол в том, что 06 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 порций.
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 4 раковины с жидким мылом. Электрополотенце, используют дезинфицирующие 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).
8. Отходы пищи минимальны, что составляет 5-10%.

С протоколом комиссии ознакомлена:

повар Мячкина Л.И.

### ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

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

Родительский контроль с протоколом ознакомлены:

Юрьева Л.В. Юрьева  
Чикишева С.М. Чикишева  
Бронзова Т.Л. Бронзова  
Неуймина Ю.В. Неуймина

## Протокол № 16

проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы комиссией родительского контроля в Партизанской СОШ, филиал MAOY Банниковская СОШ

Дата проверки: 10.03.2023

Время проверки: 11.50 (4 перемена)

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

### Родительский контроль в составе:

1. Юрьева Л.В.
2. Бронзова Т.Л.
3. Чикишева С.М.
4. Неуймина Ю.В.
- 5.

составили настоящий протокол в том, что 10 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 порций.
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 4 раковины с жидким мылом. Электро полотенце, используют дезинфицирующие 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).
8. Отходы пищи минимальны, что составляет 5- 10%.

С протоколом комиссии ознакомлена:

повар

Мячкина Л.М.

### ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

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

Родительский контроль с протоколом ознакомлены:

Юрьева Л.В. *Юрьева*  
Чикишева С.М. *Чикишева*  
Бронзова Т.Л. *Бронзова*  
Неуймина Ю.В. *Неуймина*

## Протокол № 17

проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы комиссией родительского контроля в Партизанской СОШ, филиал МАОУ Банниковская СОШ

Дата проверки: 13.03.2023

Время проверки: 11.50 (4 перемена)

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

### Родительский контроль в составе:

1. Юрьева Л.В.

2. Бронзова Т.Л.

3. Чикишева С.М.

4. Неуймина Ю.В.

5.

составили настоящий протокол в том, что 13 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 порций.
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 4 раковины с жидким мылом. Электро полотенце, используют дезинфицирующие 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).
8. Отходы пищи минимальны, что составляет 5- 10%.

С протоколом комиссии ознакомлена:

повар Мячкина Л.М.

### ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

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

Родительский контроль с протоколом ознакомлены:

Юрьева Л.В. Юрьева

Чикишева С.М. Чикишева

Бронзова Т.Л. Бронзова

Неуймина Ю.В. Неуймина

## Протокол № 18

проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы  
комиссией родительского контроля в Партизанской СОШ, филиал MAOY Банниковская  
СОШ

Дата проверки: 17.03.2023

Время проверки: 11.50 (4 перемена)

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

### Родительский контроль в составе:

1. Юрьева Л.В.

2. Бронзова Т.Л.

3. Чикишева С.М.

4. Неуймина Ю.В.

5. \_\_\_\_\_

составили настоящий протокол в том, что 17 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 порций.
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 4 раковины с жидким мылом. Электро полотенце, используют дезинфицирующие 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).
8. Отходы пищи минимальны, что составляет 5- 10%.

С протоколом комиссии ознакомлена:

повар

Мячкина Л.М.

### ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

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

Родительский контроль с протоколом ознакомлены:

Юрьева Л.В. Юрьева

Чикишева С.М. Чикишева

Бронзова Т.Л. Бронзова

Неуймина Ю.В. Неуймина

## Протокол № 19

проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы  
комиссией родительского контроля в Партизанской СОШ, филиал МАОУ Банниковская  
СОШ

Дата проверки: 20.03.2023

Время проверки: 11.50 (4 перемена)

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

### Родительский контроль в составе:

1. Юрьева Л.В.
2. Бронзова Т.Л.
3. Чикишева С.М.
4. Неуймина Ю.В.
5. \_\_\_\_\_

составили настоящий протокол в том, что 20 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 порций.
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 4 раковины с жидким мылом. Электро полотенце, используют дезинфицирующие 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).
8. Отходы пищи минимальны, что составляет 5- 10%.

С протоколом комиссии ознакомлена:

повар Мячкина Л.М.

### ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

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

Родительский контроль с протоколом ознакомлены:

Юрьева Л.В. Юрьева  
Чикишева С.М. Чикишева  
Бронзова Т.Л. Бронзова  
Неуймина Ю.В. Неуймина

## Протокол № 20

проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы комиссией родительского контроля в Партизанской СОШ, филиал МАОУ Банниковская СОШ

Дата проверки: 24.03.2023

Время проверки: 11.50 (4 перемена)

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

### Родительский контроль в составе:

1. Юрьева Л.В.

2. Бронзова Т.Л.

3. Чикишева С.М.

4. Неуймина Ю.В.

5. \_\_\_\_\_

составили настоящий протокол в том, что 24 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 порций.
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 4 раковины с жидким мылом. Электро полотенце, используют дезинфицирующие 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).
8. Отходы пищи минимальны, что составляет 5- 10%.

С протоколом комиссии ознакомлена:

повар Мячкина Л.М.

### ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

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

Родительский контроль с протоколом ознакомлены:

Юрьева Л.В. Юрьева

Чикишева С.М. Чикишева

Бронзова Т.Л. Бронзова

Неуймина Ю.В. Неуймина



## Протокол № 21

проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы комиссией родительского контроля в Партизанской СОШ, филиал MAOY Банниковская СОШ

Дата проверки: 27.03.2023

Время проверки: 11.50 (4 перемена)

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

### Родительский контроль в составе:

1. Юрьева Л.В.

2. Бронзова Т.Л.

3. Чикишева С.М.

4. Неуймина Ю.В.

5.

составили настоящий протокол в том, что 27 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 порций.
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 4 раковины с жидким мылом. Электро полотенце, используют дезинфицирующие 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).
8. Отходы пищи минимальны, что составляет 5- 10%.

С протоколом комиссии ознакомлена:

повар Мячкина Л.И.

### ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

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

Родительский контроль с протоколом ознакомлены:

Юрьева Л.В. *Юрьева*

Чикишева С.М. *Чикишева*

Бронзова Т.Л. *Бронзова*

Неуймина Ю.В. *Неуймина*

## Протокол № 22

проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы комиссией родительского контроля в Партизанской СОШ, филиал МАОУ Банниковская СОШ

Дата проверки: 31.03.2023

Время проверки: 11.50 (4 перемена)

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

### Родительский контроль в составе:

1. Юрьева Л.В.

2. Бронзова Т.Л.

3. Чикишева С.М.

4. Неумина Ю.В.

5. \_\_\_\_\_

составили настоящий протокол в том, что 31 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 порций.
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 4 раковины с жидким мылом. Электро полотенце, используют дезинфицирующие 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).
8. Отходы пищи минимальны, что составляет 5- 10%.

С протоколом комиссии ознакомлена:

повар Мячкина Л.М.

### ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

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

Родительский контроль с протоколом ознакомлены:

Юрьева Л.В. *Юрьева*

Чикишева С.М. *Чикишева*

Бронзова Т.Л. *Бронзова*

Неумина Ю.В. *Неумина*

## Протокол № 23

проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школьной столовой  
комиссией родительского контроля в Партизанской СОШ, филиал МАОУ Банниковская СОШ

Дата проверки: 03.04.2023

Время проверки: 11.50 ( 4 перемена)

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

### Родительский контроль в составе:

1. Юрьева Л.В.

2. Бронзова Т.Л.

3. Чикишева С.М.

4. Неуймина Ю.В.

5.

составили настоящий протокол в том, что 03 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 порций.
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 4 раковины с жидким мылом. Электро полотенце, используют дезинфицирующие 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).
8. Отходы пищи минимальны, что составляет 5- 10%.

С протоколом комиссии ознакомлена:

повар Мячкина Мячкина

### ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

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

Родительский контроль с протоколом ознакомлены:

Юрьева Л.В.

Чикишева С.М.

Бронзова Т.Л.

Неуймина Ю.В.

## Протокол № 24

проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы комиссией родительского контроля в Партизанской СОШ, филиал МАОУ Банниковская СОШ

Дата проверки: 07.04.2023

Время проверки: 11.50 (4 перемена)

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

### Родительский контроль в составе:

1. Юрьева Л.В.
2. Бронзова Т.Л.
3. Чикишева С.М.
4. Неуймина Ю.В.
5. \_\_\_\_\_

составили настоящий протокол в том, что 07 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 порций.
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 4 раковины с жидким мылом. Электро полотенце, используют дезинфицирующие 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).
8. Отходы пищи минимальны, что составляет 5- 10%.

С протоколом комиссии ознакомлена:

повар Л.М. Мячкина Мячкина Л.М.

### ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

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

Родительский контроль с протоколом ознакомлены:

Юрьева Л.В. *Юрьева*  
Чикишева С.М. *Чикишева*  
Бронзова Т.Л. *Бронзова*  
Неуймина Ю.В. *Неуймина*

## Протокол № 25

проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школ  
комиссией родительского контроля в Партизанской СОШ, филиал МАОУ Банниковская  
СОШ

Дата проверки: 10.04.2023

Время проверки: 11.50 (4 перемена)

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

### Родительский контроль в составе:

1. Юрьева Л.В.

2. Бронзова Т.Л.

3. Чикишева С.М.

4. Неуймина Ю.В.

5. \_\_\_\_\_

составили настоящий протокол в том, что 10 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 порций.
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 4 раковины с жидким мылом. Электрополотенце, используют дезинфицирующие 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).
8. Отходы пищи минимальны, что составляет 5- 10%.

С протоколом комиссии ознакомлена:

повар Мякина

### ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

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

Родительский контроль с протоколом ознакомлены:

Юрьева Л.В. *Юрьева*

Чикишева С.М. *Чикишева*

Бронзова Т.Л. *Бронзова*

Неуймина Ю.В. *Неуймина*

## Протокол № 26

проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы комиссией родительского контроля в Партизанской СОШ, филиал МАОУ Банниковская СОШ

Дата проверки: 14.04.2023

Время проверки: 11.50 (4 перемена)

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

### Родительский контроль в составе:

1. Юрьева Л.В.
2. Бронзова Т.Л.
3. Чикишева С.М.
4. Неуймина Ю.В.
5. \_\_\_\_\_

составили настоящий протокол в том, что 14 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 порций.
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 4 раковины с жидким мылом. Электрополотенце, используют дезинфицирующие 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).
8. Отходы пищи минимальны, что составляет 5- 10%.

С протоколом комиссии ознакомлена:

повар Мячкина Л.М. Мячкина Л.М.

### ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

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

Родительский контроль с протоколом ознакомлены:

Юрьева Л.В. Юрьева  
Чикишева С.М. Чикишева  
Бронзова Т.Л. Бронзова  
Неуймина Ю.В. Неуймина

## Протокол № 27

проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы комиссией родительского контроля в Партизанской СОШ, филиал МАОУ Банниковская СОШ

Дата проверки: 14.04.2023

Время проверки: 11.50 (4 перемена)

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

### Родительский контроль в составе:

1. Юрьева Л.В.
2. Бронзова Т.Л.
3. Чикишева С.М.
4. Неуймина Ю.В.
- 5.

составили настоящий протокол в том, что 14 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 порций.
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 4 раковины с жидким мылом. Электрополотенце, используют дезинфицирующие 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).
8. Отходы пищи минимальны, что составляет 5- 10%.

С протоколом комиссии ознакомлена:

повар

Лакса Мячкина Л

### ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

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

Родительский контроль с протоколом ознакомлены:

Юрьева Л.В. Юрьева  
Чикишева С.М. Чикишева  
Бронзова Т.Л. Бронзова  
Неуймина Ю.В. Неуймина

## Протокол № 28

проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы комиссией родительского контроля в Партизанской СОШ, филиал МАОУ Банниковская СОШ

Дата проверки: 17.04.2023

Время проверки: 11.50 (4 перемена)

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

### Родительский контроль в составе:

1. Юрьева Л.В.
2. Бронзова Т.Л.
3. Чикишева С.М.
4. Неуймина Ю.В.
5. \_\_\_\_\_

составили настоящий протокол в том, что 17 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 порций.
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 4 раковины с жидким мылом. Электро полотенце, используют дезинфицирующие 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).
8. Отходы пищи минимальны, что составляет 5- 10%.

С протоколом комиссии ознакомлена:

повар Мячкина Л.М.

### ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

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

Родительский контроль с протоколом ознакомлены:

Юрьева Л.В. Юрьева  
Чикишева С.М. Чикишева  
Бронзова Т.Л. Бронзова  
Неуймина Ю.В. Неуймина



## Протокол № 29

проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школьной столовой  
комиссией родительского контроля в Партизанской СОШ, филиал МАОУ Банниковская  
СОШ

Дата проверки: 21.04.2023

Время проверки: 11.50 (4 перемена)

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

### Родительский контроль в составе:

1. Юрьева Л.В.

2. Бронзова Т.Л.

3. Чикишева С.М.

4. Неуймина Ю.В.

5. \_\_\_\_\_

составили настоящий протокол в том, что 21 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 порций.
3. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню 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 4 раковины с жидким мылом. Электрополотенце, используют дезинфицирующие 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).
8. Отходы пищи минимальны, что составляет 5- 10%.

С протоколом комиссии ознакомлена:

повар Мячки

### ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

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

Родительский контроль с протоколом ознакомлены:

Юрьева Л.В. *Юрьева*

Чикишева С.М. *Чикишева*

Бронзова Т.Л.

Неуймина Ю.В. *Неуймина*

## Протокол № 30

проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы комиссией родительского контроля в Партизанской СОШ, филиал МАОУ Банниковская СОШ

Дата проверки: 24.04.2023

Время проверки: 11.50 (4 перемена)

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

### Родительский контроль в составе:

1. Юрьева Л.В.
2. Бронзова Т.Л.
3. Чикишева С.М.
4. Неуймина Ю.В.
- 5.

составили настоящий протокол в том, что 24 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 порций.
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 4 раковины с жидким мылом. Электро полотенце, используют дезинфицирующие 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).
8. Отходы пищи минимальны, что составляет 5- 10%.

С протоколом комиссии ознакомлена:

повар Мячкина Л.М.

### ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

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

Родительский контроль с протоколом ознакомлены:

Юрьева Л.В. Юрьева  
Чикишева С.М. Чикишева  
Бронзова Т.Л. Бронзова  
Неуймина Ю.В. Неуймина

## Протокол № 31

проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы комиссией родительского контроля в Партизанской СОШ, филиал МАОУ Банниковская СОШ

Дата проверки: 28.04.2023

Время проверки: 11.50 ( 4 перемена)

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

### Родительский контроль в составе:

1. Юрьева Л.В.
2. Бронзова Т.Л.
3. Чикишева С.М.
4. Неуймина Ю.В.
- 5.

составили настоящий протокол в том, что 28 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 порций.
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 4 раковины с жидким мылом. Электро полотенце, используют дезинфицирующие 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).
8. Отходы пищи минимальны, что составляет 5- 10%.

С протоколом комиссии ознакомлена:

повар Мякина - Мякина

### ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

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

Родительский контроль с протоколом ознакомлены:

Юрьева Л.В. *Юрьева*  
Чикишева С.М. *Чикишева*  
Бронзова Т.Л. *Бронзова*  
Неуймина Ю.В. *Неуймина*

## Протокол № 32

проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы комиссией родительского контроля в Партизанской СОШ, филиал МАОУ Банниковская СОШ

Дата проверки: 05.05.2023

Время проверки: 11.50 (4 перемена)

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

### Родительский контроль в составе:

1. Юрьева Л.В.
2. Бронзова Т.Л.
3. Чикишева С.М.
4. Неуймина Ю.В.
5. \_\_\_\_\_

составили настоящий протокол в том, что 05 мая 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 порций.
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 4 раковины с жидким мылом. Электро полотенце, используют дезинфицирующие 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).
8. Отходы пищи минимальны, что составляет 5- 10%.

С протоколом комиссии ознакомлена:

повар ЛМБ Мячкина Л.М.

### ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

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

Родительский контроль с протоколом ознакомлены:

Юрьева Л.В. *Юрьева*  
Чикишева С.М. *Чики*  
Бронзова Т.Л. *Брон*  
Неуймина Ю.В. *Неуймина*

## Протокол № 33

проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы комиссией родительского контроля в Партизанской СОШ, филиал МАОУ Банниковская СОШ

Дата проверки: 12.05.2023

Время проверки: 11.50 (4 перемена)

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

### Родительский контроль в составе:

1. Юрьева Л.В.
2. Бронзова Т.Л.
3. Чикишева С.М.
4. Неуймина Ю.В.
5. \_\_\_\_\_

составили настоящий протокол в том, что 12 мая 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 порций.
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 4 раковины с жидким мылом. Электро полотенце, используют дезинфицирующие 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).
8. Отходы пищи минимальны, что составляет 5- 10%.

С протоколом комиссии ознакомлена:

повар Мячкина Л.М.

### ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

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

Родительский контроль с протоколом ознакомлены:

Юрьева Л.В. Юрьева  
Чикишева С.М. Чикишева  
Бронзова Т.Л. Бронзова  
Неуймина Ю.В. Неуймина

## Протокол № 34

проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы комиссией родительского контроля в Партизанской СОШ, филиал МАОУ Банниковская СОШ

Дата проверки: 15.05.2023

Время проверки: 11.50 (4 перемена)

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

### Родительский контроль в составе:

1. Юрьева Л.В.
2. Бронзова Т.Л.
3. Чикишева С.М.
4. Неуймина Ю.В.
5. \_\_\_\_\_

составили настоящий протокол в том, что 15 мая 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 порций.
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 4 раковины с жидким мылом. Электро полотенце, используют дезинфицирующие 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).
8. Отходы пищи минимальны, что составляет 5- 10%.

С протоколом комиссии ознакомлена:

повар Мячкина Мячкина Л.М.

### ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

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

Родительский контроль с протоколом ознакомлены:

Юрьева Л.В. *Юрьева*  
Чикишева С.М. *Чики*  
Бронзова Т.Л.  
Неуймина Ю.В. *Неуймина*

## Протокол № 35

проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы комиссией родительского контроля в Партизанской СОШ, филиал МАОУ Банниковская СОШ

Дата проверки: 19.05.2023

Время проверки: 11.50 (4 перемена)

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

### Родительский контроль в составе:

1. Юрьева Л.В.
2. Бронзова Т.Л.
3. Чикишева С.М.
4. Неуймина Ю.В.
5. \_\_\_\_\_

составили настоящий протокол в том, что 19 мая 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 порций.
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 4 раковины с жидким мылом. Электро полотенце, используют дезинфицирующие 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).
8. Отходы пищи минимальны, что составляет 5- 10%.

С протоколом комиссии ознакомлена:

повар Мячкина Л.М.

### ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

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

Родительский контроль с протоколом ознакомлены:

Юрьева Л.В. Юрьева  
Чикишева С.М. Чикишева  
Бронзова Т.Л. Бронзова  
Неуймина Ю.В. Неуймина

## Протокол № 36

проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы комиссией родительского контроля в Партизанской СОШ, филиал МАОУ Банниковская СОШ

Дата проверки: 22.05.2023

Время проверки: 11.50 ( 4 перемена)

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

### Родительский контроль в составе:

1. Юрьева Л.В.
2. Бронзова Т.Л.
3. Чикишева С.М.
4. Неуймина Ю.В.
5. \_\_\_\_\_

составили настоящий протокол в том, что 22 мая 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 порций.
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 4 раковины с жидким мылом. Электро полотенце, используют дезинфицирующие 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).
8. Отходы пищи минимальны, что составляет 5- 10%.

С протоколом комиссии ознакомлена:

повар Мячкина Л.М.

### ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

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

Родительский контроль с протоколом ознакомлены:

Юрьева Л.В. *Юрьева*  
Чикишева С.М. *Чикишева*  
Бронзова Т.Л. *Бронзова*  
Неуймина Ю.В. *Неуймина*



## Протокол № 37

проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы комиссией родительского контроля в Партизанской СОШ, филиал МАОУ Банниковская СОШ

Дата проверки: 26.05.2023

Время проверки: 11.50 ( 4 перемена)

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

### Родительский контроль в составе:

1. Юрьева Л.В.
2. Бронзова Т.Л.
3. Чикишева С.М.
4. Неуймина Ю.В.
5. \_\_\_\_\_

составили настоящий протокол в том, что 26 мая 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 порций.
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 4 раковины с жидким мылом. Электро полотенце, используют дезинфицирующие 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).
8. Отходы пищи минимальны, что составляет 5- 10%.

С протоколом комиссии ознакомлена:

повар Мячкина Л.М.

### ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

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

Родительский контроль с протоколом ознакомлены:

Юрьева Л.В.

Чикишева С.М.

Бронзова Т.Л.

Неуймина Ю.В.

## Протокол № 38

проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы комиссией родительского контроля в Партизанской СОШ, филиал МАОУ Банниковская СОШ

Дата проверки: 29.05.2023

Время проверки: 11.50 (4 перемена)

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

### Родительский контроль в составе:

1. Юрьева Л.В.
2. Бронзова Т.Л.
3. Чикишева С.М.
4. Неуймина Ю.В.
5. \_\_\_\_\_

составили настоящий протокол в том, что 29 мая 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 порций.
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 4 раковины с жидким мылом. Электро полотенце, используют дезинфицирующие 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).
8. Отходы пищи минимальны, что составляет 5- 10%.




С протоколом комиссии ознакомлена:

повар  Мячкина Л.М.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

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

Родительский контроль с протоколом ознакомлены:

Юрьева Л.В.   
Чикишева С.М.   
Бронзова Т.Л.   
Неуймина Ю.В. 