

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение

«Средняя общеобразовательная школа №1 с. п. Верхние Ачалуки»

### Протокол №1

проверки организации горячего питания школьников в школьной столовой  
Советом общественного (родительского) контроля

Дата проверки: 22.09.2023г.

Время проверки: 9.30 час.

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

Родительский контроль в составе:

1. Долтмурзиева Марет Муссаевна.- ответственный за организацию питания
  2. Досхоева Пятимат Х., представитель родительской общественности, 7 класс
  3. Долова Яха Х. - представитель родительской общественности,  
5 класс
  4. Кузгиева Лемка М.- представитель родительской общественности, 4 класс
- составили настоящий протокол в том, что 22.09.2023 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, обед нравится детям.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
3. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
4. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 10 раковины с жидким мылом. Имеются электрические сушилки для рук и бумажные полотенца для рук..



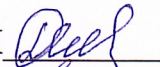
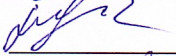

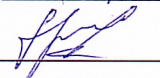
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает.
6. Все классные руководители сопровождают свои классы.
7. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, перчатки, чепцы).

**ПРЕДЛОЖЕНИЯ:**

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

С протоколом комиссии ознакомлена: \_\_\_\_\_ ответст. за организацию питания Долтмурзиева Марет Муссаевна

Родительский контроль в составе с протоколо ознакомлены:

- 1 . Досхоева Пятимат Х 
2. Долова Яха Х 
- 3 . Кузгиева Лемка М 
4. Газиева Т.О . 



Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение

«Средняя общеобразовательная школа №1 с. п. Верхние Ачалуки»

### Протокол №2

проверки организации горячего питания школьников в школьной столовой  
Советом общественного (родительского) контроля

Дата проверки: 27.10.2023г.

Время проверки: 9.30 час.

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

Родительский контроль в составе:

1. Долтмурзиева Марет Муссаевна.- ответственный за организацию питания
  2. Досхоева Пятимат Х., представитель родительской общественности, 7 класс
  3. Долова Яха Х. - представитель родительской общественности, 5 класс
  4. Кузгиева Лемка М.- представитель родительской общественности, 4 класс
- составили настоящий протокол в том, что 27.10.2023 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, обед нравится детям.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
3. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
4. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 10 раковины с жидким мылом. Имеются электрические сушилки для рук и бумажные полотенца для рук..

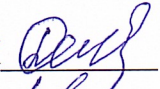
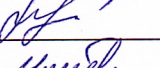
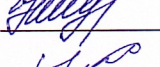
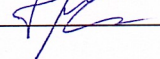
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает.
6. Все классные руководители сопровождают свои классы.
7. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, перчатки, чепцы).

**ПРЕДЛОЖЕНИЯ:**

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

С протоколом комиссии ознакомлена: \_\_\_\_\_ ответст. за организацию питания Долтмурзиева Марет Муссаевна

Родительский контроль в составе с протоколо ознакомлены:

- 1 . Досхоева Пятимат Х 
2. Долова Яха Х 
- 3 . Кузгиева Лемка М 
4. Газиева Т.О . 



Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение

«Средняя общеобразовательная школа №1 с. п. Верхние Ачалуки»

### Протокол №3

проверки организации горячего питания школьников в школьной столовой  
Советом общественного (родительского) контроля

Дата проверки: 28.11.2023г.

Время проверки: 9.30 час.

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

Родительский контроль в составе:

1. Долтмурзиева Марет Муссаевна.- ответственный за организацию питания
  2. Досхоева Пятимат Х., представитель родительской общественности, 7 класс
  3. Долова Яха Х. - представитель родительской общественности, 5 класс
  4. Кузгиева Лемка М.- представитель родительской общественности, 4 класс
- составили настоящий протокол в том, что 28.11.2023 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, обед нравится детям.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
3. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
4. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 10 раковины с жидким мылом. Имеются электрические сушилки для и бумажные полотенца для рук..



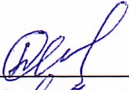
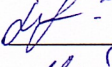
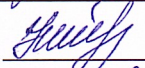

5. В обеденном зале каждый стол накрыт для обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает.
6. Все классные руководители сопровождают свои классы.
7. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, перчатки, чепцы).

**ПРЕДЛОЖЕНИЯ:**

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

С протоколом комиссии ознакомлена: \_\_\_\_\_ ответст. за организацию питания Долтмурзиева Марет Муссаевна

Родительский контроль в составе с протоколо ознакомлены:

- 1 . Досхоева Пятимат Х  \_\_\_\_\_
2. Долова Яха Х  \_\_\_\_\_
- 3 . Кузгиева Лемка М  \_\_\_\_\_
4. Газиева Т.О .  \_\_\_\_\_



Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение

«Средняя общеобразовательная школа №1 с. п. Верхние Ачалуки»

### Протокол №1

проверки организации горячего питания школьников в школьной столовой Советом общественного (родительского) контроля

Дата проверки: 22.12.2023г.

Время проверки: 9.30 час.

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

Родительский контроль в составе:

1. Долтмурзиева Марет Муссаевна.- ответственный за организацию питания
  2. Досхоева Пятимат Х., представитель родительской общественности, 7 класс
  3. Долова Яха Х. - представитель родительской общественности, 5 класс
  4. Кузгиева Лемка М.- представитель родительской общественности, 4 класс
- составили настоящий протокол в том, что 22.12.2023 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, обед нравится детям.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
3. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
4. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 10 раковин с жидким мылом. Имеются электрические сушилки для рук и бумажные полотенца для рук..



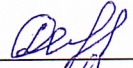
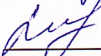
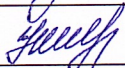
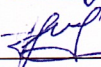
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает.
6. Все классные руководители сопровождают свои классы.
7. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, перчатки, чепцы).

**ПРЕДЛОЖЕНИЯ:**

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

С протоколом комиссии ознакомлена: \_\_\_\_\_ ответст. за организацию питания Долтмурзиева Марет Муссаевна

Родительский контроль в составе с протоколо ознакомлены:

- 1 . Досхоева Пятимат X 
2. Долова Яха X 
- 3 . Кузгиева Лемка М 
4. Газиева Т.О . 
5. Гайсанова М.Ю 