

Протокол №2
проверки организации в школьной столовой горячего питания для
обучающихся школы комиссией родительского контроля

16.10.2025 г

Время: 08.45

Цель проверки: Настоящим актом подтверждается проведение проверки школьного родительского контроля питания в соответствии с чек-листом «Требования к организации питания в образовательных организациях. Организация питьевого режима».

Родительский контроль в составе:

Горбаненко Т.С.
Валкова Е.В.
Шурова И.Б.
Черновская Е.Ю.

составили настоящий протокол в том, что 16 октября 2025 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

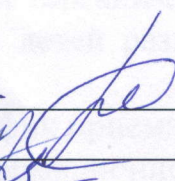
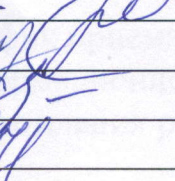
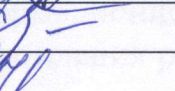
В ходе проверки установлено:

1. В наличии основное (организованное) меню для каждой возрастной группы
2. На сайте образовательной организации для ознакомления родителей (законных представителей) и детей размещено основное (организованное) меню
3. Имеется и соблюдается график приема пищи учащимися
4. В двух местах на информационном стенде размещено ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?
5. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты и повторы блюд в смежные дни
6. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, питание нравится детям.
7. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
8. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.

9. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки и кушают в столовой, а не в коридорах школы. Для мытья рук имеются раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилок.
10. В обеденном зале каждом столе стоят салфетки.
11. Для детей начальной школы столы накрывают работники столовой, по 6 человек за столом.
12. Посадочных мест детям хватает.
13. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (перчатки, чепцы).
14. Дети имели доступ к чистой питьевой воде в течение всего дня.
15. В наличии Журнал графика смены кипячения воды
16. Вода предоставлялась в достаточном количестве.
17. Учитывалась возможность питья во время занятий и перемен.
18. Вся необходимая документация по организации питания в школе в наличии.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. Предложить родителям, проводить дома беседы о полезном правильном питании.
2. Классным руководителям проводить на регулярной основе информационно-разъяснительную работу о правильном и здоровом питании с родителями и учащимися.
3. В результате проверки было установлено, что организация питания и питьевого режима в школе соответствует установленным требованиям.
4. Ответственные лица за организацию питания в школе проинформированы о выявленных положительных аспектах и рекомендациях по улучшению.
5. Повторный контроль провести в ноябре.

1. Горбашенко Т.С. 
2. Ракова Е.В. 
3. Демуров И.Б. 
4. Чернявская Е.Ю. 