

Протокол №3

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

Дата проверки: 20.11.2025 г.

Время проверки: 10-45 (завтрак обучающихся 3 – 4 классов)

Цель проверки: органолептическая оценка качества блюд и соответствие веса готовой продукции заявленному выходу в меню; мониторинг соблюдения санитарно-гигиенических требований в части органолептической оценки готовых блюд, соблюдение работниками пищеблока и обеденного зала требований к санитарной одежде.

Родительский контроль в составе:

Исидорова С.В. Д.О.
Стрельникова Т.В. Е.Р.П.
Кучерук М.М.
Чернышова Е.Ю.

составили настоящий протокол в том, что 20 ноября 2025 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Ежедневное (фактическое) меню соответствует основному (организационному) меню для каждой возрастной группы
2. Бракеражный журнал ведется, в журнале подписи всех членов бракеражной комиссии.
3. Блюда соответствуют утвержденному меню размещенному на стенде при входе в школу и в обеденном зале.
4. Температура подачи блюд не высокая, не выше 45⁰С
5. По опросам учащихся, питание нравится детям.
6. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
7. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
8. 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.
9. На стене при входе расположен утвержденный график дежурств педагогических работников.
10. Запах в столовой приятный.
11. Следов присутствия грызунов или насекомых в обеденном зале не выявлено
12. В обеденном зале каждом столе стоят салфетки.
13. Для детей начальной школы столы накрывают работники столовой, по 6 человек за столом.
14. Посадочных мест детям хватает.
15. После принятия пищи технический работник провела влажную уборку зала
16. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (перчатки, чепцы).

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 декабре принять участие в мероприятии «Неделя здорового питания»
4. Повторный контроль провести в декабре

1. Шерфедина С.М. *Ш*
2. Стрельникова Л.В. *Стр*
3. Мурер Л.А. *Мур*
4. Пермявская Е.Ю. *П*