

Протокол №5

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

Дата проверки: 20.01.2026 г.

Время проверки: 09-40 (завтрак обучающихся 5-11 классов)

Цель проверки:

- контроль соответствия фактического меню утверждённому;
- органолептическая оценка блюд;
- проверка соответствия веса порций заявленным нормам.

Родительский контроль в составе:

Подсержковская Т. А.
Смутаева З. Ф.
Черневская Е. Ю.

составили настоящий протокол в том, что 20 января 2026 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Соответствие меню

Утверждённое меню (на дату проверки):

Овощи натуральные — 100 г.

Макароны отварные с сыром — 200 г.

Хлеб ржаной — 20 г.

Соки овощные/фруктовые/ягодные — 200 мл.

Плоды или ягоды свежие — 100 г.

Кондитерские изделия — 40 г.

Фактически поданные блюда: соответствуют утверждённому меню.

2. Органолептическая оценка блюд

Блюдо	Параметры оценки	Замечания
Овощи натуральные	Внешний вид: нарезка равномерная, без потемнений. Цвет: естественный для вида овощей. Запах: свежий, без посторонних кислоты. Консистенция: хрустящая, не пе	Без замечаний.

Блюдо	Параметры оценки	Замечания
	реваренная.оттенков. Вкус: характерный, без горечи/	
Макароны о тварные с с ыром	Внешний вид: макароны не слиплись, рав номерно покрыты сыром. Цвет: бежевый с золотистым оттенком от сыра. Запах: сл ивочный, без прогорклости. Вкус: сбаланс ированный, сыр не перебивает вкус макар он. Консистенция: мягкие, но не разварен ные.	Без замечаний.
Хлеб ржано й	Внешний вид: корка ровная, без трещин. Цвет: тёмно- коричневый. Запах: характерный для ржа ного хлеба. Вкус: кислоовато- сладкий, без горечи. Консистенция: упру гий, не крошится.	Без замечаний.
Соки	Внешний вид: прозрачная жидкость без о садка (для осветлённых) или с допустимы м осадком (для неосветлённых). Цвет: соо тветствует виду фруктов/овощей. Запах: н атуральный, без брожения. Вкус: сладкий/ кисло- сладкий, без посторонних привкусов.	Без замечаний.
Плоды/ягод ы свежие	Внешний вид: целые, без повреждений. Цвет: насыщенный, естественный. Запах: свежий, характерный для вида. Вкус: соч ный, без признаков порчи. Консистенция	Без замечаний.

Блюдо	Параметры оценки	Замечания
	: плотная, не вялая.	
Кондитерские изделия	Внешний вид: форма сохранена, без деформаций. Цвет: равномерный, соответствует виду изделия. Запах: сладкий, без затхлости. Вкус: приятный, не приторный. Консистенция: мягкая/хрустящая (в зависимости от вида).	Без замечаний.

3. Проверка веса порций

Блюдо	Заявленный выход	Фактический вес (среднее по 3–5 замерам)	Соответствие
Овощи натуральные	100 г	100 г	Да
Макароны с сыром	200 г	200 г	Да
Хлеб ржаной	20 г	20 г	Да
Соки	200 мл	200 мл	Да
Плоды/ягоды	100 г	100 г	Да
Кондитерские изделия	40 г	40 г	Да

Методика взвешивания:

Для твёрдых блюд (овощи, макароны, хлеб, фрукты) — использование калиброванных весов с точностью до 1 г.

- Для жидкостей (соки) — мерные ёмкости с градуировкой.
- Каждое блюдо взвешивалось 3–5 раз для исключения погрешности.


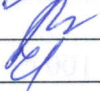
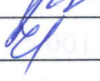
4. Выводы и рекомендации

Общее заключение:

- Меню соответствует утверждённому.
- Органолептические показатели всех блюд — в норме.
- Вес порций: соответствуют заявленному.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. Классным руководителям проводить на регулярной основе информационно-разъяснительную работу о правильном и здоровом питании с родителями и учащимися.
2. Разработать памятки для детей о правилах поведения в столовой
3. Проверять своевременность заполнения журнала бракеража готовой продукции.
4. Повторный контроль провести в феврале

1. Богдановская 
2. Сухадаева 
3. Чернышова ЕН 
4. _____