

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

Дата проверки: 12.05 2025 г.

Время проверки: 12-30

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

Родительский контроль в составе:

1. Кузьмина Галина Геннадьевна - председатель общешкольного родительского комитета
2. Мингазов Р.Р. представитель родительской общественности, 19 класс
3. Хамматова Н.Н. представитель родительской общественности, 15 класс
4. Ермолаева А.Ю. представитель родительской общественности, 16 класс

составили настоящий протокол в том, что 12 мая 2025 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют (не соответствуют) утвержденному меню. Информация о питании в школе и ежедневное меню имеется на официальном сайте школы edu.tatar.ru, во вкладке «Питание». Ежедневное меню также скидывается в группу ОП «Сферум» учителям, учащимся и родителям.

2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества суп горячий с мясом, наваристый, каша - вкусная, котлетки вкусные. Все горячее

качество обработки соответствует (не соответствуют) предъявляемым требованиям.

3. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют (не соответствуют) меню и возрастной потребности детей.

4. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги или администрация школы: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 10 раковин с мылом. Сушат руки при помощи электросушилок, используют дезинфицирующие средства.

5. В обеденном зале столы накрываются в соответствии с требованиями Роспотребнадзора.

Посадочных мест детям хватает.

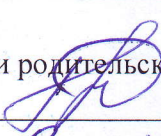
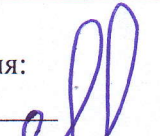
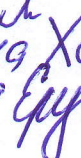
6. В столовую классы сопровождают учителя - предметники, классные руководители.

7. Сотрудники столовой соблюдают (не соблюдают) гигиенические требования при работе в столовой. (перчатки, чепцы).

Предложения:

Просили внести в меню пельмени. Разнообразить фрукты, добавить выпечку.

Протокол подписали члены комиссии родительского контроля:

1. Кузьмина Галина Геннадьевна 
2. Мингазов Расул Расихович 
3. Хамматова Наталья Николаевна
4. Ермолаева Антонина Юрьевна 

С протоколом проверки ознакомлена:



Смирнова Л.В., зав. производством

МЕНЮ

Школа

Отд./корп 12.05.25.

День 2\1

Прием пищи	Раздел	№ реч.	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
Завтрак 1-4 кл	Закуска		Сыр порционно	10		34,33	2,63	2,66	0
			Котлеты из мяса птицы с кашей гречневой рассыпчатой, с маслом сливочным	75/150/3		324,80	11,97	17,05	41,36
	Гор.блюдо	ТТК							
	Напиток	349	Компот из сухофруктов	200		92,80	0,66	0,09	22,03
			Хлеб пшеничный	25		58,75	1,90	0,20	12,30
			Хлеб ржаной	40		94,00	3,04	0,32	19,68
					69,43				
			Сыр порционно	10		34,33	2,63	2,66	0
Завтрак 5-11 кл	Закуска		Котлеты из мяса птицы с кашей гречневой рассыпчатой, с маслом сливочным	75/180/3		368,80	13,82	18,51	46,57
	Гор.блюдо	ТТК							
	Напиток	349	Компот из сухофруктов	200		92,80	0,66	0,09	22,03
			Хлеб пшеничный	35		82,25	2,66	0,28	17,22
			Хлеб ржаной	50		94,00	3,04	0,32	19,68
					59,83				
			Сушки	30		101,7	3,21	0,36	21,4
Субсидия	Напиток	ТТК	Чай с сахаром с яблоком	180/10/10		44,70	0,11	0,06	10,99
					9,60				
			Борщ из свежей капусты с мясом птицы, со сметаной	250/10/10		146,15	4,40	8,28	11,33
	1 блюдо								
	Напиток		Компот из сухофруктов	200		92,9	0,662	0,09	22,03
ГПД			Хлеб ржаной	30		59,40	1,98	0,36	11,88
					32,45				



Директор МАОУ "СОШ № 117"

Смирнова Э.Н.

Зав. производством

Смирнова Л.В.