

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

Дата проверки: 18.04 2025 г.

Время проверки: 12⁰⁰ часов

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. Бронникова Л.А. представитель родительской общественности, 29 класс
3. Валеева Э.У. представитель родительской общественности, 25 класс
4. Михайлова Э.Р. представитель родительской общественности, 36 класс

составили настоящий протокол в том, что 18.04. 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 наваристый с курицей, пюре
хорошее однородное вкусное, курица запеченная, про-
жаренная.

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:

разнообразить фрукты, свежие овощи

Протокол подписали члены комиссии родительского контроля:

1. Кузьмина Галина Геннадьевна
2. Бронникова Лариса Анатольевна
3. Валеева Эльвира Ульфатовна
4. Михайлова Элина Анатовна

С протоколом проверки ознакомлена:

Смирнова Л.В., зав. производством

2/5

Прием пищи	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
Завтрак 1-4 кл							
	Гор.блюдо	293		208,00	10,28	17,32	0,06
	Гарнир	199		216,60	6,21	1,69	41,90
	Напиток	349		74,60	0,16	0,16	17,90
				47,00	1,52	0,16	9,84
				59,40	1,98	0,36	11,88
			69,43				
Завтрак 5-11 кл							
	Гор.блюдо	293		208,00	10,28	17,32	0,06
	Гарнир	199		240,67	6,90	1,89	46,56
	Напиток	349		74,60	0,16	0,16	17,90
				70,50	2,28	0,24	14,76
				59,40	1,98	0,36	11,88
			59,83				
Субсидия				63,6	1,46	2,50	8,8
		349		74,60	0,16	0,16	17,90
			9,60				
ГПД	1 блюдо			141,95	4,91	7,40	11,65
	Напиток			92,90	0,66	0,09	22,03
				59,40	1,98	0,36	11,88
			32,45				

Смирнова Э.Н.

Смирнова Л.В.

