

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

Дата проверки: 29.09. 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. Курияхметов А.А. представитель родительской общественности, 10а класс
3. Акупова И.С. представитель родительской общественности, 10а класс
4. Павлов И.А. представитель родительской общественности, 10а класс

составили настоящий протокол в том, что 29.09. 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 с курицей, горячей, вкусный.
Каша-вкусная на молоке с маслом сливочным.
Сырники вкусные.

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:

Просим разнообразить меню.

Протокол подписали члены комиссии родительского контроля:

1. Кузьмина Галина Геннадьевна
2. Курияхметов Артур Альбертович
3. Акупова Ишамба Сергеевна
4. Павлов Игорь Аркадьевич

С протоколом проверки ознакомлена:

Смирнова Л.В., зав. производством

МЕНЮ

Школа МАОУ "СОШ №17" Отд./корп 29.09.2025

День 2/1

Прием пищи	Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
Завтрак 1-4 кл	Гор.блюдо	ТТК	Сырники из творога с кашей пшенной молочной с маслом сливочным	60/180/5		386,40	16,02	18,13	42,98
	Гор. напиток	376	Чай "Витаминный" с шиповником	185/10/5		54,20	0,24	0,09	12,43
	Хлеб	Хим сост	Хлеб пшеничный	25		58,75	1,90	0,20	12,30
	Хлеб	Хим сост	Хлеб ржаной	30	74,77	59,40	1,98	0,36	11,88
Завтрак 5-11 кл	Гор.блюдо	ТТК	Сырники из творога с кашей пшенной молочной с маслом сливочным	60/220/3		442,60	17,90	21,21	47,96
	Гор. напиток	376	Чай "Витаминный" с шиповником	185/10/5		54,20	0,24	0,09	12,43
	Хлеб	Хим сост	Хлеб пшеничный	30		70,50	2,28	0,24	14,76
	Хлеб	Хим сост	Хлеб ржаной	40	74,77	79,20	2,64	0,48	15,84
Субсидия	Кондит	Хим сост	Вафли	20		73,38	4,92	6,96	3,3
	Напиток	376	Чай "Витаминный" с шиповником	185/10/5		54,20	0,24	0,09	12,43
					10,30				
ГПД	1 блюдо	82,105	Борщ из свежей капусты с мясом птицы, со сметаной	250/10/10		146,15	4,40	8,28	11,33
	Напиток	349	Компот из урюка	200		92,9	0,662	0,09	22,03
	Хлеб	Хим сост	Хлеб ржаной	30		59,40	1,98	0,36	11,88
					34,95				

Директор МАОУ "СОШ №17"  Смирнова Э.Н.Зав. производством  Смирнова Л.В.