

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

Дата проверки: 17.09. 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. Ткачев Е. А. представитель родительской общественности, 11 А класс
3. Пирейская О. В. представитель родительской общественности, 11 А класс
4. Саргеев А. А. представитель родительской общественности, 11 А класс

составили настоящий протокол в том, что 17.09. 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 МАХ» учителям, учащимся и родителям.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества рассольник горячий, вкусный с
артишофельком, суп вкусный, рассольник.

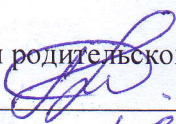
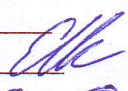
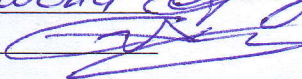
качество обработки соответствует (не соответствуют) предъявляемым требованиям.

3. Члены комиссий 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).

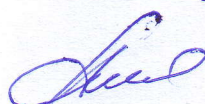
Предложения:

просим разнообразить запеканку.

Протокол подписали члены комиссии родительского контроля:

1. Кузьмина Галина Геннадьевна 
2. Ткачев Елена Александровна 
3. Пирейская Оксана Викторовна 
4. Саргеев Артем Андреевич 

С протоколом проверки ознакомлена:



Смирнова Л.В., зав. производством

МЕНЮ

День

2/3

Прием пищи	Раздел	№ реч.	Блюдо	Выход, г	Цена	Энергетическая ценность	Белки	Жиры	Углеводы
Завтрак 1-4 кл	Фрукты	хим сост	Фрукты и ягоды свежие (яблоки)	100		47,00	0,40	0,40	9,80
	Гор.блюдо	265	Плов из говядины с рисовой крупой	50/150		408,42	15,95	19,55	39,75
	Напиток	376	Чай с сахаром	190/10		40,00	0,07	0,02	10,01
	Хлеб	хим сост	Хлеб пшеничный	25		58,75	1,90	0,20	12,30
	Хлеб	хим сост	Хлеб ржаной	20	74,77	39,60	1,32	0,24	7,92
Завтрак 5-11 кл	Фрукты	хим сост	Фрукты и ягоды свежие (яблоки)	100		47,00	0,40	0,40	9,80
	Гор.блюдо	265	Плов из говядины с рисовой крупой	50/200		509,80	18,97	23,12	51,79
	Напиток	376	Чай с сахаром	190/10		40,00	0,07	0,02	10,01
	Хлеб	хим сост	Хлеб пшеничный	20		47,00	1,52	0,16	9,84
	Хлеб	хим сост	Хлеб ржаной	30	74,77	59,40	1,98	0,36	11,88
Субсидия									
		хим сост	Печенье(крекер)	30		125,10	2,25	2,94	22,30
	Напиток	375,376	Чай с сахаром	200	10,30	40	0,07	0,02	10,01
ГПД	1 блюдо	96	Рассольник ленинградский с куриными фрикадельками,со сметаной	250/10/10		144,05	3,64	7,91	13,14
	Напиток	358	Кисель	200		83,6	0,6	0,1	20,2
	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.

