

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

Дата проверки: 23.10. 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. Горохова Е.В. представитель родительской общественности, 8А класс
3. Надршина А.Р. представитель родительской общественности, 8В класс
4. Газизова Д.М. представитель родительской общественности, 8В класс

составили настоящий протокол в том, что 23.10. 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 сра вкусные. Порции адекватные. Мясо пропеченное. Суп достаточной густоты. Пюре вкусное без комочков.

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:

Вамп молочные вкусные. Тюре с курицей вкусные, пюре без комочков.

Просим разнообразить выпечку.

Протокол подписали члены комиссии родительского контроля:

1. Кузьмина Галина Геннадьевна [подпись]
2. Горохова Екатерина Владимировна [подпись]
3. Надршина Альфия Рафиковна [подпись]
4. Газизова Дилера Мирзатуловна [подпись]

С протоколом проверки ознакомлена:

[подпись]

Смирнова Л.В., зав. производством

Школа

МАОУ "СОШ №17"

Отд./корп

День 1/4

Прием пищи	Раздел	№ реч.	Блюдо	Выход, г	Цена	Энергетическая ценность	Белки	Жиры	Углеводы
Завтрак 1-4 кл	Закуска	ТТК	Свекла отварная дольками	60		28,80	1,08	0,06	5,88
	Гор.блюдо	ТТК	Птица запеченная	100		192,00	10,42	12,43	8,65
	Гарнир	312	Пюре картофельное с маслом сливочным	150/3		150,45	3,08	6,25	20,47
	Напиток	ТТК	Напиток из свежих фруктов	200		103,50	0,34	0,17	21,46
			Хлеб пшеничный	30		70,50	2,28	0,24	14,76
			Хлеб ржаной	30	74,77	59,40	1,98	0,36	11,88
Завтрак 5-11 кл	Закуска								
	Гор.блюдо	ТТК	Птица запеченная	100		192,00	10,42	12,43	8,65
	Гарнир	312	Пюре картофельное с маслом сливочным	150/3		150,45	3,08	6,25	20,47
	Напиток	ТТК	Напиток из свежих фруктов	200		103,50	0,34	0,17	21,46
			Хлеб ржаной	40	74,77	79,20	2,64	0,48	15,84
Субсидия		ТТК	Булочка сдобная	50		120,83	4,18	1,60	22,43
	Напиток	ТТК	Напиток из свежих фруктов	200		103,50	0,34	0,17	21,46
					10,30				
	1 блюдо		Суп молочный со звездочками	250		150,00	5,47	4,75	17,96
ГПД	Напиток	376	Чай с сахаром	200		40,00	0,07	0,02	10,01
			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.

