

Протокол №1

проверки организации в школьной столовой горячего питания
для обучающихся школы комиссией по контролю качества питания
с участием представителей родительского комитета
МБОУ «Лицей №2 им.Н.Соболева пгт.Васильево ЗМР РТ»

Дата проверки: 27.09.2025 г

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

Родительский контроль в составе:

Норкина К.О., Хайруллина Р.Р., Хадиева Л.В., Шушкова Т.В. – члены родительского комитета;

Мельникова О.В. – медицинский работник;

Шамукова Л.В. – ответственный за организацию питания в школе

Составили настоящий протокол о том, что 27.09.2025 года была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

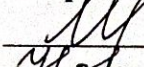
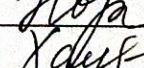

В ходе проверки установлено:

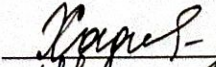
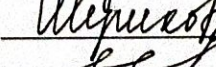

1. Блюда соответствуют утвержденному меню; по опросам учащихся, обед нравится детям.
2. Проведена дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно вкусно, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
3. Члены комиссии родительское контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
4. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги и обращают внимание на то, что перед входом нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 8 раковин с мылом. Сушат руки при помощи бумажных полотенец и сушилок для рук.
5. В обеденном зале каждый стол накрыт обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает.
6. Все классные руководители сопровождают свои классы.
7. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, перчатки, чепцы).

Предложения:

Предложить родителям проводить дома беседы о полезном и правильном питании.

С протоколом ознакомлены:

 Мельникова О.В.
 Норкина К.О.
 Хайруллина Р.Р.

 Хадиева Л.В.
 Шушкова Т.В.
 Шамукова Л.В.