

Протокол №1

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

Дата проведения: 04.09.2026г.

Время проведения: 10:00 час.

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

Родительский контроль в составе:

1. Шнаурова Е.В. – ответственный за организацию питания
2. Татаринова М.В. – представитель родительской общественности. 6 класса
3. Глухарева Е.В. – представитель родительской общественности. 7 класса

Составлен настоящий протокол в том, что 04.09. 2026 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, завтрак нравится детям.
2. Проведено контрольное вывешивание и дегустация членам комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
3. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастным потребностям детей.
4. Организация питания: у входа в столовую стоят педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются раковины с жидким мылом. В кабинетах используются дезинфекционные средства. Имеется рециркулятор.
5. Посадочных мест детям хватает.

Все классные руководители сопровождают свои классы.

Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой.(маски, перчатки, фартуки).

Предложения:

1. Предложить родителям, проводить дома беседы о полезном правильном питании.

Питание осуществляется на основании примерного двухнедельного меню, утвержденного директором школы.

В общешкольном зале вывешено ежедневное меню, утвержденное директором с указанием наименования блюд, выхода продуктов. Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике. Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

Отпуск учащимся питания (завтрак и обед) в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы.

Анализ актов реализации и меню- требований позволяет сделать вывод, что дети в достаточном количестве получают мясо, овощи, различные каши, приготовленные из молока и т.д.

Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПин. Общественный зал эстетично оформлен, обеспечен достаточным количеством посадочных мест.

Материально-техническая база пищеблока находится в удовлетворительном состоянии. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Техническое оборудование и уборочный инвентарь промаркирован. Сертификаты качества имеются.

Выводы:

Питание обучающихся МБОУ «Лицей №51» осуществляется в соответствии с санитарными требованиями. Администрацией лицея организован административно-общественный контроль за организацией питания, качеством приготовления пищи, качеством продуктов, качеством готовой продукции, за соблюдением санитарно-гигиенических норм приготовления блюд. В соответствии с посещаемостью учащимися столовой в соответствии с установленным графиком питания, организовано дежурство классов столовой.

Рекомендации:

1. С целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.

Родительский комитет в составе с протоколом ознакомлен:

Шпак В.В.

Татаринцева М.В.

Глухова Н.Г.

