

государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
Самарской области средняя общеобразовательная школа с. Пестравка
муниципального района Пестравский Самарской области

Протокол 1

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

Дата проверки: 14. 10. 2025 г.

Время проверки: 10-30 час (большая перемена)

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

Родительский контроль в составе:

1. Иванова Елена Арсентьевна
2. Власова Татьяна Михайловна
3. Тривогорова Светлана Сергеевна
4. Маслова Елена Васильевна
5. Ливчина Татьяна Николаевна

составили настоящий протокол в том, что 14 октября 2025 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

В ходе проведения контроля осуществлены следующие мероприятия:

- проверка соответствия реализуемых блюд утвержденному меню;
- проверка санитарно-технического содержания обеденного зала;
- проверка условий соблюдения правил личной гигиены обучающихся;
- проверка наличия и состояния санитарной одежды у сотрудников осуществляющих раздачу готовых блюд;
- опрос на вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом.

Проверкой установлено:

Питание осуществляется на основании примерного двухнедельного меню, утвержденного директором школы. Производство готовых блюд планируется в соответствии с технологическими картами.

В обеденном зале вывешено ежедневное меню, утверждённое 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».

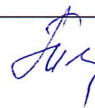
Анализ актов реализации и меню – требований позволяет сделать вывод, что дети в достаточном количестве получают мясо, овощи, различные каши, в том числе приготовленные на молоке и т.д. Осуществляется витаминизация третьих блюд.

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

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

ПРЕДЛОЖЕНИЯ: _____

С протоколом комиссии ознакомлена: директор ГБОУ СОШ с. Пестравка



/Мясоедова А.Ю./

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1. 
4. 

2. 
5. 

3. 