Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение
Баратаевская средняя общеобразовательная школа

Протокол №2

Дата проверки: 20 октября 2026 г.
Время проверки: 11.20-12.00
Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

Родительский контроль в составе:
1. Барышникова Оксана Викторовна – повар;
2. Епихина Елена Андреевна – председатель родительского комитета;
3. Алиева Лариса Владимировна - представитель родительской общественности;
4. Кириленко Мария Викторовна - представитель родительской общественности;
5. Голубь Александра Александровна – ответственная за питание

Составили настоящий протокол о том, что 20 октября 2026 года в 11.20. родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

Горячее питание предоставляется всем обучающимся 1-4 классов
В столовой 20 октября 2026 г. школьникам на обед было предложено: свекольник(со сметаной), рыба тушеная в томате с овощами (минтай), картофельное пюре, компот из кураги, хлеб ржаной, хлеб пшеничный.

С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба каждой партии приготовления блюд.
В ходе проверки были проведены контрольное взвешивание и дегустация порций.
1. Вес готовой порции соответствует заявленному выходу в меню.
2. Предлагаемые блюда имеют приятный соответствующий цвет, запах.
3. Ежедневная приготовленная еда соответствует меню, снимается ежедневная проба.
Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.
4. Технология приготовления блюд соблюдается.
5. Продукты свежие, согласно требованиям СанПиН.

При дегустации комиссия отметила, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
1. Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.
2. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные (взрослые и дети), контролируют мытье рук перед едой. Для мытья рук имеются 2 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи 2-х электросушилок. В обеденном зале при входе дополнительно обрабатывают руки дезсредством, для каждого класса накрываются отдельные столы дежурным, которые соблюдают специальную форму одежды, за каждым классом закреплено время посещения столовой и место в столовой.
Посадочных мест в достаточном количестве. Все классные руководители сопровождают свои классы.
3. Столы в обеденном зале чистые, тарелки чистые, без сколов, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное. В столовой чисто, уютно. Состояние мебели в школьной столовой находится в удовлетворительном состоянии, число посадочных мест соответствует количеству питающихся за одно посещение.
4. После обеда отмечена работа дежурных, которые следили за чистотой столовой.
5. Проверена документация (журнал бракеража, журнал здоровья, технологические карты, перспективное меню, журнал учета температурного режима) , к ведению документации пищеблока претензий нет.
6. При проверке были представлены сопроводительные документы, сертификаты на мясную, молочную продукцию.
7. Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии сопроводительных документов.
8. Пробы хранятся в специальном холодильнике, закрыты крышками.

9. Для 27 обучающегося, получивших горячее питание, общая масса несъеденной пищи в этот день 0,413 кг., что составляет 1,8 %.

Вывод: комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми аспектами. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной, нарушения не выявлены.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. Предложить родителям проводить дома беседы о полезном правильном питании. Соблюдать требования СанПиН.

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1. Барышникова Оксана Викторовна _____
2. Епихина Елена Андреевна _____
3. Алиева Лариса Владимировна _____
4. Кириленко Мария Викторовна _____
5. Голубь Александра Александровна _____