

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

Дата проверки: 19.02.2026г.

Время проверки: 09 ч. 55 мин.

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

Родительский контроль в составе:

1. Боева Т.В. – ответственный за организацию питания,
2. Представители родительской общественности:
 1. Мишина Ф.Э., фельдшер ФАП ст. Павлодольской,
 2. Чубукова Н.А., родительский комитет 6 класса.

Составили настоящий протокол о том, что 19.02.2026 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам обучающихся завтрак детям очень понравился.
2. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества хорошие, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
3. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности школьников.
4. Организация питания: у входа в столовой дежурят педагоги, они обращают внимание на то, что перед едой необходимо мыть руки. Для мытья рук имеются раковины с жидким мылом.
5. Посадочных мест детям хватает.
6. Все классные руководители сопровождают своих обучающихся.
7. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой (маски, чепцы, перчатки).

Предложения:

Предложить родителям продолжить проводить дома беседы о правильном питании школьников, о культуре поведения в столовой.

Выводы:

Питание обучающихся осуществляется в соответствии с нормативными требованиями, а также на основании примерного 20-дневного меню, утвержденного директором школы. В обеденном зале вывешено ежедневное меню, утвержденное директором школы с указанием наименования блюд,

выхода продуктов. Питание школьников осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы. Администрацией школы организован административно-общественный контроль за организацией питания, качеством приготовления пищи, за соблюдением санитарно-гигиенических норм приготовления блюд, за посещаемостью школьников столовой в соответствии с установленным графиком питания.

Рекомендовано: с целью улучшения качества горячего питания постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания обучающихся.

Ответственный за организацию питания:

Боева /Т.В.Боева/

1. Мишина Фатима Зыбурсовна, фельдшер
ФАП ст. Павлодольской.

Замечаний не выявлено, всё чисто, аккуратно,
всё протерено и пропылесосовано

19.02.26 г. фр: Миф

2. Чубукова Наталья Анатольевна, бабушка
Александровна Артёма.

В столовой чисто, чистая посуда,
вазочная еда, дают фрукты, дети
находятся. еда черная.

19.02.26 г. фр: .