

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

Дата проверки: 10.12. 2025 г.

Время проверки: 12⁰⁰ часов

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

Родительский контроль в составе:

1. Кузьмина Галина Геннадьевна - председатель общешкольного родительского комитета
2. Зотова А.С. представитель родительской общественности, 59 класс
3. Джарайтова С.А. представитель родительской общественности, 68 класс
4. Смоленков А.А. представитель родительской общественности, 56 класс

составили настоящий протокол в том, что 10.12. 2025 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют (не соответствуют) утвержденному меню. Информация о питании в школе и ежедневное меню имеется на официальном сайте школы edu.tatar.ru, во вкладке «Питание». Ежедневное меню также скидывается в группу ОП «Сферум МАХ» учителям, учащимся и родителям.

2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества суп горячий вкусный с курицей,
котлета куриные вкусные, пирожки раскатанные.

качество обработки соответствует (не соответствуют) предъявляемым требованиям.

3. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют (не соответствуют) меню и возрастной потребности детей.

4. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги или администрация школы: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 10 раковин с мылом. Сушат руки при помощи электросушилок, используют дезинфицирующие средства.

5. В обеденном зале столы накрываются в соответствии с требованиями Роспотребнадзора.

Посадочных мест детям хватает.

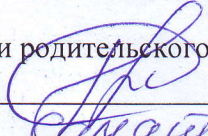
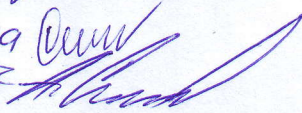
6. В столовую классы сопровождают учителя - предметники, классные руководители.

7. Сотрудники столовой соблюдают (не соблюдают) гигиенические требования при работе в столовой. (перчатки, чепцы).

Предложения:

Разнообразие выпечки, кондитерские изделия
(пирожки, емошки...), манго-рисовая каша,
сдоба

Протокол подписали члены комиссии родительского контроля:

1. Кузьмина Галина Геннадьевна 
2. Зотова Албина Александровна Зотова А.
3. Джарайтова Светлана Александровна Джарайт.
4. Смоленков Андрей Анатольевич 

С протоколом проверки ознакомлена:

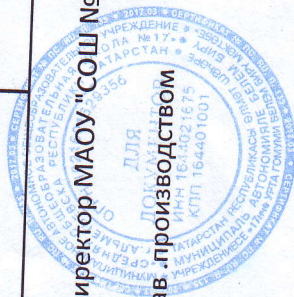


Смирнова Л.В., зав. производством

МЕНЮ

Школа МАОУ "СОШ №17" Отд./корп

				День					2/4
Прием пищи	Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход, г	Цена	алорийнос	Белки	Жиры	Углеводы
Завтрак 1-4 кл	Закуска	ТТК	Салат из моркови	60		49,02	0,74	0,06	9,98
	Гор.блюдо	ТТК	Котлета из мяса птицы с макаронными изделиями отварными, с маслом сливочным	75/150/5		289,95	11,45	12,46	31,32
	Напиток	382	Какао с молоком	200		78,60	1,58	3,54	7,60
	Хлеб	хим сост	Хлеб пшеничный	30	74,77	70,50	2,28	0,24	14,76
Завтрак 5-11 кл	Закуска	ТТК	Салат из моркови	100		81,70	1,73	3,09	16,63
	Гор.блюдо	ТТК	Котлета из мяса птицы с макаронными изделиями отварными, с маслом сливочным	75/180/3		323,64	13,15	13,36	36,01
	Напиток	376	Чай "Витаминный" с шиповником	185/10/5		54,20	0,24	0,09	12,43
	Хлеб	хим сост	Хлеб ржаной	30	74,77	59,40	1,98	0,36	11,88
Субсидия									
	Напиток	ТТК	Булочка сдобная	50		159,00	3,64	6,26	22,00
	Напиток	ТТК	Чай "Витаминный" с шиповником	185/10/5	10,30	54,20	0,24	0,09	12,43
ГПД	1 блюдо	102	Суп картофельный с пшенной крупой на бульоне из индейки, с индейкой	250/10		115,15	4,51	4,82	12,15
	Напиток	376	Компот из урюка	200		92,9	0,662	0,09	22,03
	Хлеб	хим сост	Хлеб ржаной	30		59,40	1,98	0,36	11,88
					34,95				



Директор МАОУ "СОШ №17" Смирнова Э.Н.

Зав. производством Смирнова Л.В.