

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

Дата проверки: 17.03. 2026 г.

Время проверки: 12⁰⁰ з.

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

Родительский контроль в составе:

- Кузьмина Галина Геннадьевна - председатель общешкольного родительского комитета
- Мустафина И.Р. представитель родительской общественности, 8а класс
- Петрова Ю.В. представитель родительской общественности, 8б класс
- представитель родительской общественности, — класс

составили настоящий протокол в том, что 17.03. 2026 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 порционный с мясом курицы,
картофель тушеный с мясом курицы.

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.

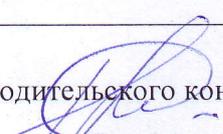
6. В столовую классы сопровождают учителя - предметники, классные руководители.

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

Предложения:

Прошу разнообразить выпечку

Протокол подписали члены комиссии родительского контроля:

- Кузьмина Галина Геннадьевна 
- Мустафина Илизара Рабгатовна 
- Петрова Юлия Викторовна
-

С протоколом проверки ознакомлена:



Смирнова Л.В., зав. производством

МЕНЮ

Школа МАОУ "СОШ №17" Отд./корп

День 2/2

Прием пищи	Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход, г	Цена	алорийнос	Белки	Жиры	Углеводы
Завтрак 1-4 кл	Фрукты	Хим сост	Плоды и ягоды свежие (апельсины)	180		77,40	1,62	0,36	14,58
	Гор.блюдо	143,241	Овощи тушеные с мясом	50/150		271,50	12,48	15,68	19,34
	Напиток	349	Компот из сухофруктов	200		92,80	0,66	0,09	22,03
Завтрак 5-11 кл	Хлеб	хим сост	Хлеб ржаной	20	74,77	39,60	1,32	0,24	7,92
	Фрукты	Хим сост	Плоды и ягоды свежие (апельсины)	100		43,00	0,90	0,20	8,10
	Гор.блюдо	143,241	Овощи тушеные с мясом	50/150		271,50	12,48	15,68	19,34
Субсидия	Напиток	349	Компот из сухофруктов	200		92,80	0,66	0,09	22,03
	Хлеб	хим сост	Хлеб пшеничный	30		70,50	2,28	0,24	14,76
	Хлеб	хим сост	Хлеб ржаной	30	74,77	59,40	1,98	0,36	11,88
ГПД	Кондит	хим сост	Печенье	20		63,6	1,46	2,50	8,8
	Напиток	349	Компот из сухофруктов	200		92,80	0,66	0,09	22,03
	1 блюдо	119,105	Суп картофельный с горохом, с мясными фрикадельками	250/10		170,45	5,90	6,45	18,83
	Напиток	хим сост	Чай с сахаром,лимоном	185/10/5		41,7	0,115	0,025	10,16
	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.