

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

Дата проверки: 15.05. 2026 г.

Время проверки: 12 00

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. Мутагуллина Р.Р. представитель родительской общественности, 39 класс
3. Насретдинов Р.Р. представитель родительской общественности, 38 класс
4. Халикова Г.И. представитель родительской общественности, 36 класс

составили настоящий протокол в том, что 15.05 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 вкусный с курицей. Котлета рыбная вкусная, пюре без комочков, вкусное.

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.

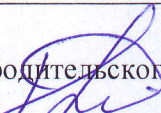
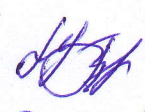
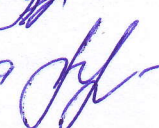
6. В столовую классы сопровождают учителя - предметники, классные руководители.

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

Предложения:

Разнообразить овощи и фрукты.

Протокол подписали члены комиссии родительского контроля:

1. Кузьмина Галина Геннадьевна 
2. Мутагуллина Регина Рахилевна 
3. Насретдинов Рузиль Рахилевич
4. Халикова Гульшат Имамгалиевна 

С протоколом проверки ознакомлена:



Смирнова Л.В., зав. производством

МЕНЮ

Школа МАОУ "СОШ №17" Отд./корп День 2/5

Прием пищи	Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход, г	Цена	алорийнос	Белки	Жиры	Углеводы
Завтрак 1-4 кл	Закуска	ТТК	Салат из отварной свеклы с сыром	60		78,42	1,84	3,70	9,78
	Гор.блюдо	ТТК	Биточки рыбные с картофельным пюре, с маслом сливочным	75/150/3		290,55	12,24	12,49	31,49
	Напиток	342	Компот из свежих яблок	200		74,60	0,16	0,16	17,90
	Хлеб	хим сост	Хлеб ржаной	20	77,76	39,60	1,32	0,24	7,92
Завтрак 5-11 кл	Гор.блюдо	ТТК	Биточки рыбные с картофельным пюре, с маслом сливочным	75/200/5		349,50	13,28	17,95	38,33
	Напиток	342	Компот из свежих яблок	200		74,60	0,16	0,16	17,90
	Хлеб	хим сост	Хлеб пшеничный	30		70,50	2,28	0,24	14,76
	Хлеб	хим сост	Хлеб ржаной	40	77,76	79,20	2,64	0,48	15,84
Субсидия									
			Сушки	30		101,70	3,21	0,36	21,40
	Напиток	ТТК	Компот из свежих яблок	200	10,70	114,6	0,16	0,16	27,88
ГПД	1 блюдо	103,288	Суп лапша домашняя с мясом птицы	250/10		141,95	4,91	7,40	11,65
	Напиток	377	Чай с сахаром	190/10		40	0,07	0,02	10,01
	Хлеб	хим сост	Хлеб ржаной	30		59,40	1,98	0,36	11,88
					36,35				



Смирнова Э.Н.
Смирнова Л.В.