

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

Дата проверки: 26.09 2025 г.

Время проверки: 12-30

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. Бейсанова А.Р. представитель родительской общественности, 3а класс
3. Вайкова Т.Н. представитель родительской общественности, 3Б класс
4. Сыркина Е.С. представитель родительской общественности, 3В класс

составили настоящий протокол в том, что 26.09 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 супы были хорошего качества - вкусные, каша не хватает молочного вкуса возможно из-за низкого % содержания жирности. Сырники хорошего кач-ва в меру сладкие из светлого теста. Кофейный напиток замечательный. Очень светлее. качество обработки соответствует (не соответствует) 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:

Заменить печенье/вафли на бублики с изюмом, макаруны, сахарный / ватрушки с творогом / повидлом. Добавить в рацион больше (чаще) фруктов. Увеличить % жирности молока.

Протокол подписали члены комиссии родительского контроля:

1. Кузьмина Галина Геннадьевна _____
2. Бейсанова Алина Раисовна _____
3. Вайкова Татьяна Николаевна _____
4. Сыркина Елена Сергеевна _____

С протоколом проверки ознакомлена:

Л.В. Смирнова

Смирнова Л.В., зав. производством

МЕНЮ

Школа МАОУ "СОШ №17" Отд./корп

День 1/1

Прием пищи	Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход, г	Цена	Энергетическая ценность	Белки	Жиры	Углеводы
Завтрак 1-4 кл	Закуска		Фрукты и ягоды свежие (яблоки)	100		47,00	0,40	0,40	9,80
	Гор.блюдо		Сырники из творога с кашей						
	Гарнир	ТТК	молочной "Дружба" с маслом сливочным	60/150/5		324,95	10,55	11,85	39,40
	Напиток	379	Кофейный напиток с молоком	200		60,70	3,20	2,70	6,00
	Хлеб		Хлеб ржаной	30	74,77	59,40	1,98	0,36	11,88
Завтрак 5-11 кл	Закуска		Фрукты и ягоды свежие (яблоки)	100		47,00	0,40	0,40	9,80
	Гор.блюдо		Сырники из творога с кашей						
	Гарнир	ТТК	молочной "Дружба" с маслом сливочным	60/200/3		459,80	16,29	18,33	59,51
	Напиток	379	Кофейный напиток с молоком	200		60,70	3,20	2,70	6,00
	Хлеб		Хлеб ржаной	40	74,77	79,20	2,64	0,48	15,84
Субсидия									
			Печенье	20					
	Напиток	376	Чай с сахаром	190/10		63,6	1,46	2,50	8,8
					10,30	40	0,07	0,02	10
			Щи из свежей капусты с мясными						
ГПД	1 блюдо	88,105	фрикадельками, со сметаной	250/10/10		125,56	4,02	7,62	8,34
	Напиток	376	Компот из изюма и яблок	200		119,94	0,38	0,13	29,03
		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.

