Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 359

Протокол 1
проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы комиссией родительского контроля

Дата проверки: 10.11.2026 г.
Место проведения: 1 площадка Расстанная ул. д.20
Время проверки: 10-10 час. (завтрак, 2 перемена)
Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

Родительский контроль в составе:

1.Ворожбянская А В – директор школы
1.Заварзина Светлана Генриховна - ответственный за организацию питания
2.Колосова Ю. Д. - представитель родительской общественности, 1в и 10а класс
3.Рябова Ю. К. - представитель родительской общественности, 1б класс
4.Смирнова А.Н. - представитель родительской общественности 3б класс
5.Заяц А.В.- представитель родительской общественности 2а класс

составили настоящий протокол в том, что 10 ноября 2026 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, завтрак (каша гречневая, яйцо, чай) нравится детям.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
3. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
4. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 4 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилок, используют дез. средства.
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для 4-х обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает.
6. Все классные руководители сопровождают свои классы.
7. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой (маски, перчатки, чепцы).
8. Индекс несъедаемости не превышает 10%.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1.Предложить родителям, проводить дома беседы о полезном правильном питании.

2.Напоминать детям о соблюдении санитарно-гигиенических норм при приеме пищи.

Результаты производственного контроля 10.11.2026 г.

№ п/п	Вопрос	Да	Нет
1	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	+	
2	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	+	
3	В меню отсутствуют повторы блюд?	Да, по всем дням	
4	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	+	
5	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	+	
6	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	+	
7	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам бракеражной комиссии?		+
8	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	+	
9	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	+	
10	Обнаружились ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности		+
11	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	+	
12	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		+
13	Выявлялись ли факты исключения отдельных блюд из меню		+
14	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи		+
15	Соответствует ли количество приемов пищи режиму функционирования организации	+	

Выводы:

1. Питание обучающихся 1-4 классов осуществляется на бесплатной основе.
2. Сотрудники пищеблока соблюдают санитарно-гигиенические требования (внешний вид, перчатки, маски, головные уборы)
3. Столовые приборы чистые и целостные
4. Уборка обеденного зала проводится после каждого приема пищи.
5. Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.
6. С целью контроля по соблюдению технологического процесс отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.
7. При проведении питания детей обязательным является присутствие классного руководителя.