

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
Самарской области основная общеобразовательная школа с. Высокое
муниципального района Пестравский Самарской области

Протокол 3

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

Дата проверки: 7.11.25 г.

Время проверки: 10-00 час (большая перемена)

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

Родительский контроль в составе:

1. Верная О.В.
2. Улинова М.А.
3. Уколова А.И.
4. Богачева О.А.

составили настоящий протокол в том, что 7.11.25 года родительским контролем
была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

В ходе проведения контроля осуществлены следующие мероприятия:

- проверка соответствия реализуемых блюд утвержденному меню;
- проверка санитарно-технического содержания обеденного зала;
- проверка условий соблюдения правил личной гигиены обучающихся;
- проверка наличия и состояния санитарной одежды у сотрудников осуществляющих раздачу
готовых блюд;
- опрос на вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом.

Проверкой установлено:

Питание осуществляется на основании примерного двухнедельного меню, утвержденного
директором школы. Производство готовых блюд планируется в соответствии с технологическими
картами.

В обеденном зале вывешено ежедневное меню, утверждённое директором с указанием
наименования блюд, выхода продуктов. Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике.
Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале
бракеража готовой кулинарной продукции».

Анализ актов реализации и меню – требований позволяет сделать вывод, что дети в
достаточном количестве получают мясо, овощи, различные каши, в том числе приготовленные на
молоке и т.д. Осуществляется витаминизация третьих блюд.

Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПин Обеденный зал эстетично
оформлен, обеспечен достаточным количеством посадочных мест.

Материально-техническая база пищеблока находится в отличном состоянии. Хранение
продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Технологическое
оборудование и уборочный инвентарь промаркирован. Сертификаты качества - имеются.

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

С протоколом комиссии ознакомлена: директор ГБОУ ООШ с. Высокое

Залаяпина

/Залаяпина М.Ю./

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1. Верная О.В. *Верная*
2. Улинова М.А. *Улинова*
3. Уколова А.И. *Уколова*
4. Богачева О.А. *Богачева*

Акт

О проведении контроля меню и качества приготовления завтрака и обеда в ГБОУ ООШ

с.Высокое от 7.11.25 года

Комиссия в составе:

1. Верхова О.В.
2. Уникова Ч.А.
3. Уникова А.И.
4. Возникова О.А.

Настоящий акт о том, что 7.11.25 года в столовой ГБОУ ООШ с.Высокое проведен контроль готовых блюд по меню ГБОУ ООШ с.Высокое на 7.11.25 года.

Меню включает:

Завтрак: Мясное пюре
Варен
Чай с сахаром
Хлеб пшеничный.

Обед:

Цель проверки: возможность выбора родителями (законными представителями) меню для питания детей, и вкусовое качество пищи.

Выводы комиссии:

Запрещенных продуктов в столовой
и на школах нет, на все продукты
имеются сертификаты соответствия.

Подписи членов комиссии:

Боч - Верхова О.В. - Уникова Ч.А. - Возникова О.А. -