

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

Протокол №  
проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы  
комиссией родительского контроля

Дата проверки: 11.12.25 г.

Время проверки: 10 час (большая перемена)

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

Родительский контроль в составе:

1. Верхол О.В.
2. Засипова М.А.
3. Ушакова А.Н.
4. Заденина О.Т.

составили настоящий протокол в том, что 11.12.25 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

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1. Верхол О.В.
2. Засипова М.А.
3. Ушакова А.Н.
4. Заденина О.Т.

Заденина

/Заденина М.Ю./

Акт

О проведении контроля меню и качества приготовления завтрака и обеда в ГБОУ ООШ  
с.Высокое от 11.12.25 года

Комиссия в составе:

1. Верхол О. В.
2. Чинкова М. З.
3. Григорова Л. Н.
4. Меденичев О. Д.

Настоящий акт о том, что 11.12.25 года в столовой ГБОУ ООШ с.Высокое проведен контроль готовых блюд по меню ГБОУ ООШ с.Высокое на 11.12.25 года.

Меню включает:

Завтрак: Каша buckwheat манная из риса  
обжарено  
кисель  
Обед: Хлеб пшеничный.

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

Выводы комиссии:

Завтрак - ох продуман не обдар - но, на ве  
продукт питанием именем артистичного  
состав - ия, посуда без сколов, вони не кухни чисто.

Подписи членов комиссии:

Бонч - Верхол Чинкова Григорова