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

Дата проверки: 13.11.2026г.

Время проверки: 15 часов 00 минут

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

Родительский контроль в составе:

1. Заровнятных Евгения Сергеевна 2в
2. Заложук Татьяна Петровна 5б
3. Томилова Людмила Валентиновна 3б

составили настоящий протокол в том, что 13 ноября 2026 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Питание организовано на платной и бесплатной основе, согласно режиму работы школьной столовой с 01.09.2026г. по 31.05.2027г., который утвержден директором МАОУ «Школа №10» Е.В. Ислентьевой, от 29 августа 2026 года.
2. Питание осуществляется по утвержденному Директором ООО «Комбинат питания» Н.А. Ситновой, примерному десятидневному меню для питания МАОУ «Школа № 10» с 01 сентября 2026 года учащихся.
3. Меню Школы № 10, ежедневно вывешивается в столовой до начала 1 урока и размещается на сайте школы.
4. Блюда соответствуют утвержденному меню, порции соответствуют весовой норме.
5. Температурный режим по блюдам соблюдается.
6. Была проведена проверка вкусовых качеств блюд. Все блюда соответствуют представлениям членов комиссии о вкусной и здоровой пищи. Претензий к качеству приготовления и качеству продуктов нет.
7. Организация санитарно-гигиенической зоны: для мытья рук имеются раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилок, используют дез средства.
8. В обеденном зале каждый стол накрыт для каждого класса, соблюдая

безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает.

9. Все классные руководители сопровождают свои классы.
10. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой (перчатки, маски, головной убор).

ПРЕДЛОЖЕНИЯ по улучшению организации питания:
На данном этапе проверки было предложено:

Родителям проводить дома беседы о полезном и правильном питании.

ДОПОЛНЕНИЯ

(замечания): замечаний нет

С результатами, занесенными в чек-лист, ознакомлены:

Зав. производством столовой

Комиссия:

Заровнетских С.

Толмачева Л.В

Чек-лист

(Родительский контроль за организацией школьного питания)

«13» ноября 2026 г.

Комиссия в составе:

1. Заровнятных Евгения Сергеевна - 2в
2. Заложук Татьяна Петровна - 5б
3. Томилова Людмила Валентиновна - 3б

Была проведена проверка организации питания в столовой МАОУ «Школа № 10» по адресу: ул. Максима Горького, 3

Время проверки:

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

№ п/п	Наименование показателя	Да	Нет
1	Наличие в школе информационного стенда по вопросам здорового питания	✓	
2	Наличие условий для соблюдения детьми правил личной гигиены	✓	
3	Обеденный зал чистый	✓	
4	Спецодежда персонала чистая и опрятная	✓	
5	Школьная посуда без осколов	✓	
6	Наличие в обеденном зале цикличного меню для ознакомления	✓	
7	Проводится ли уборка столов после каждого приема пищи	✓	
8	В меню отсутствуют повторы блюд	✓	
9	Наличие в обеденном зале ежедневного меню с составом и выходом блюд	✓	
10	Рацион питания соответствует заявленному меню	✓	
11	В случае несоответствия блюд заявленному меню наличие обоснования произведенной замены	✓	
12	Соответствие температуры подачи блюд (горячие блюда при раздаче должны иметь температуру - не ниже 75 С, вторые блюда и гарниры - не ниже 65 С, холодные супы и напитки - не выше 14 С)	✓	
13	Соответствие выхода блюд	✓	
14	Соответствие вкуса блюд, вкусу ожидаемому согласно рецептуре приготовления	✓	