

Протокол № 10

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

Дата проверки: 28.01.2026 г.

Время проверки: 11:45

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

Родительский контроль в составе:

1. Ковалевич С.М.

2. Полякова А.Н.

составили настоящий протокол в том, что 28.01.2026 г. родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверок установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам обучающихся, обед нравится детям.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членам 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 раковины с жидким мылом. Используются дезинфицирующие средства.
5. Посадочных мест детям хватает.
6. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой (перчатки, чепцы).

Вывод:

В столовой л/кач. - Рабочая СМЧ соблюдены
все нормы. Меню соответствует. Вкусовые
качества удовлетворительные.

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1. Лобт
2. Лобт