Протокол № 3
проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы комиссией родительского контроля

Дата проверки: 13.10.2026 г
Время проверки: 10.45 - 11.05
Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

Родительский контроль в составе:
1. Жарова М.В.
2. Сизова В.С.
составили настоящий протокол в том, что 13.10.26 г родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки 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:
Блюда соответствуют утвержденному меню, их количество нормам соответствует, на высоком уровне

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1.
2.