

государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
Самарской области средняя общеобразовательная школа с. Пестровка
муниципального района Пестровский Самарской области

Протокол 3

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

Дата проверки: 12. 02. 2026 г.

Время проверки: 10-30 час (большая перемена)

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

Родительский контроль в составе:

1. Трофимова Екатерина Сергеевна
2. Самойкина Наталья Николаевна
3. Каштанова Юлия Сергеевна
4. Лисарева Оксана Александровна
5. Каргина Лариса Владимировна

составили настоящий протокол в том, что 12 февраля 2026 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: Продолжить практику родительского конт-

роля с участием родителей классов. Присылать результаты проверок родительской комиссией на сайт школы в раздел "Питание".

С протоколом комиссии ознакомлена: директор ГБОУ СОШ с. Пестровка

/Мясоедова А.Ю./

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1. Троф
4. Сам

2. Каш
5. Лисарева

3. Карг