

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Степано-Савченская основная общеобразовательная школа

Протокол № 3

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

Дата проверки: 20 ноября 2025 г

Время проверки: 13.30

Цель проверки: условия организации питания, соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований.

Родительский контроль в составе:

1. Дейнекина Вера Анатольевна- ответственный за организацию питания
2. Алексанова О.П. - представитель родительской общественности,
8 класс
3. Новикова В.Н. - представитель родительской общественности, 4 класс

составили настоящий протокол о том, что 20 ноября 2025 года родительским контролем была проведена проверка организации питания в школьной столовой.

На момент проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню. В обеденном зале на видном месте расположено меню, утвержденное организатором питания и согласовано директором школы, в котором указаны объем и энергетическая ценность приготавливаемых блюд. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд.

При контрольном взвешивании блюд норма порции соблюдена.

Продукты в столовую поставляются вовремя, запрещенные продукты в питании детей отсутствуют. Привозимые продукты имеют сертификаты, а скоропортящиеся продукты имеют ветеринарные свидетельства.

Во время дегустации родители отметили вкусовые качества приготовленных блюд.

С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготавливаемых блюд и хранятся в холодильнике трое суток.

2. Санитарное состояние пищеблока и хранение продуктов питания соответствуют санитарным нормам и правилам.

Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши. Моющие и

дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов.

Личная гигиена обучающихся соблюдаются. Имеются 2 умывальника. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы.

Вывод: комиссия признала работу столовой и организацию питания в МБОУ Степано-Савченской ООШ удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

С протоколом ознакомлены:

1. Дейнекина В. А.
2. Алексанова О.П.
3. Новикова В.Н.

