

МКОУ «Верхнеерусланская ОШ»
Старополтавского района Волгоградской области

Протокол 13
проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы
комиссией родительского контроля

Дата проверки: 13. 03. 2026г.

Время проверки: 09-45 мин. (1 большая перемена)

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, оценка количества пищевых отходов (объем не съедаемых блюд), соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

Родительский контроль -

1. Джумагалиева Сания Салаватовна- представитель родительской общественности, 4 класс
2. Фролова Анна Валерьевна - представитель родительской общественности, 6 класс
3. Османова Батима Аскаровна - представитель родительской общественности, 8 класс

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

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню (котлеты рыбные любительские, картофель отварной, чай с сахаром, хлеб из муки пшеничной, овощи сезонные порционно (вареная свекла)), по опросам учащихся, завтрак нравится детям.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
3. Объем не съедаемых блюд менее 10 %.
4. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
5. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 4 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилок, используют дез. средства.
6. В обеденном зале каждый стол накрыт для 4-х обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает.
7. Все классные руководители сопровождают свои классы.
8. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. Предложить родителям, проводить дома беседы о полезном правильном питании.

Родительский контроль с протоколом ознакомлены:

 /С.С.Джумагалиева/
 /А.В.Фролова/
 /Б.А.Османова/

МКОУ «Верхнеерусланская ОШ»
Старополтавского района Волгоградской области

Протокол 14

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

Дата проверки: 27. 03. 2026г.

Время проверки: 09-45 мин. (1 большая перемена)

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, оценка количества пищевых отходов (объем не съедаемых блюд), соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

Родительский контроль -

1. Джумагалиева Сания Салаватовна- представитель родительской общественности, 4 класс
2. Фролова Анна Валерьевна - представитель родительской общественности, 6 класс
3. Османова Батима Аскаровна - представитель родительской общественности, 8 класс

составили настоящий протокол в том, что 27 марта 2026 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

- 1.Блюда соответствуют утвержденному меню (котлеты рыбные любительские, картофель отварной, чай с сахаром, хлеб из муки пшеничной, овощи сезонные порционно (вареная свекла)), по опросам учащихся, завтрак нравится детям.
- 2.Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
- 3.Объем не съедаемых блюд менее 10 %.
- 4.Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.

5.Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 4 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилок, используют дез. средства.

6. В обеденном зале каждый стол накрыт для 4-х обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает.

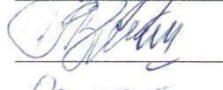
7. Все классные руководители сопровождают свои классы.

8. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

- 1.Предложить родителям, проводить дома беседы о полезном правильном питании.

Родительский контроль с протоколом ознакомлен

 /С.С.Джумагалиева/
 /А.В.Фролова/
 /Б.А.Османова/