

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Кушкопальская основная школа № 4»

Протокол № 9

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

Дата: 16.01.2026 год

Режимный момент: Обед

(Завтрак, обед, полдник, ужин)

Проверяющий: Галашева А.И. - представитель родительской общественности, 3 класс.

(Ф.И.О. члена мобильной группы от родительской общественности)

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

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню. Согласно опросу учащихся, дети довольны качеством питания.
2. Членом комиссии проведены контрольное взвешивание и дегустация порций. Отмечены высокие вкусовые качества и соблюдение требований к кулинарной обработке.
3. Член родительского контроля подтвердил, что объем порций соответствует утвержденному меню и возрастным нормам детей.
4. Для соблюдения гигиены в обеденной зоне оборудованы раковины с жидким мылом, функционируют электросушилки для рук, используется дезинфицирующее средство.
5. Посадочных мест для обучающихся начальной школы достаточно, столы накрыты своевременно.
6. Сотрудники столовой соблюдают санитарно-гигиенические требования: используют перчатки, головные уборы.
7. В декабре было организовано онлайн-анкетирование родителей и обучающихся начальной школы «Удовлетворенность школьным питанием». Все участники образовательного процесса анкетирование прошли.

Член комиссии: Галашева А.И. Галашева

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Кушкопальская основная школа № 4»

Протокол № 10

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

Дата: 13.02.2026г.

Режимный момент: _____ Обед _____

(Завтрак, обед, полдник, ужин)

Проверяющий: Чемакина Е. А. - член бракеражной комиссии, представитель родительской
общественности, 4 класс;

(Ф.И.О. члена мобильной группы от родительской общественности)

Цель проверки:

1. Проверка соответствия рациона питания согласно утвержденному меню
2. Контроль за качеством питания (дегустация пробных партий)

В результате проверки комиссия отметила следующее:

- меню размещено на информационном уголке и полностью соответствует рациону питания на 13.02.2025 г. Меню: салат из зелёного горошка, рассольник ленинградский, котлета рубленая (кур. филе), булочка школьная нов., каша рассыпчатая гречневая, чай с сахаром, сок, хлеб пшеничный, хлеб ржаной. Питание школьников сбалансированное и разнообразное.

- учащиеся 1-4 классов получают бесплатное горячее питание, таких обучающихся на 13.02.26 г. - 11 человек. Обучающиеся 5-9 классов из малообеспеченных семей получают бесплатное питание, таких обучающихся на 13.02.2026 г. - 3 человека. Дети из семей военнослужащих, сотрудников и мобилизованных граждан – 2 человека. Остальные обучающиеся питаются за родительские средства.

- санитарное состояние обеденного зала соответствует норме.

- при дегустации пробных блюд проверяющий отметил, что вкусовые качества приготовленных блюд отличные.

Рекомендовано: продолжить работу по организации и качеству питания в МБОУ
«Кушкопальская ОШ № 4»

Член комиссии: _____  Е.А.Чемакина

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Кушкопальская основная школа № 4»

Протокол № 11

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

Дата: 13.03.2026г.

Режимный момент: _____ Обед _____

(Завтрак, обед, полдник, ужин)

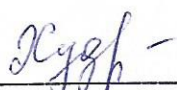
Проверяющий: Худякова А. А.- представитель родительской общественности, 8 класс.

(Ф.И.О. члена мобильной группы от родительской общественности)

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

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, обед нравится детям.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членом комиссии порций. При дегустации родитель отметил, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
3. Член комиссии родительского контроля отметил, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
4. Организация питания: для мытья рук имеются раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилок, используют дезинфицирующее средство «Акрамет».
5. В обеденном зале для обучающихся начальной школы накрыты столы, посадочных мест детям хватает. На каждом столе бумажные салфетки.
6. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой.
(маски, перчатки, чепцы).

Член комиссии: _____  _____ А. А.Худякова