Протокол№1

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

Дата проверки: 012.11.2026г.
Время проверки: 11:00 час
Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

Родительский контроль в составе:

1. Амосова Наталия Александровна
2. Попова Светлана Викторовна
3. Хитина Ольга Николаевна
4. Фахретдинова Лилия Мишулловна
5. Негода Виктория Николаевна
6. _____

Составили настоящий протокол в том, что 12.11. 2026 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, завтрак нравится детям.

2. 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. Посадочных мест детям хватает.

Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой.

Предложения:

1. Предложить родителям, проводить дома беседы о полезном правильном питании.
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____

Питание осуществляется на основании примерного двухнедельного меню, утвержденного директором школы.

В обеденном зале вывешено ежедневное меню, утвержденное 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».

Отпуск учащимся питания (завтрак и обед) в столовой осуществляется в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы.

Выводы:

Питание обучающихся ГБОУ лицей №226 Фрунзенского района Санкт-Петербурга осуществляется в соответствии с нормативными требованиями. Администрацией школы организован административно-общественный контроль за организацией питания, качеством приготовления пищи, закладкой продуктов, выхода готовой продукции, за соблюдением санитарно-гигиенических норм приготовления блюд, за посещаемостью обучающимися столовой в соответствии с установленным графиком питания, организовано дежурство классов столовой.

Рекомендации:

1.С целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.

Родительский комитет в составе с протоколом ознакомлены:

1. Амосова Н.А. _____
2. Фахрейдинова Л.М. _____
3. Негода В.Н. _____
4. Хишина О.И. _____
5. Попова С.В. _____
6. _____