

**Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа п. Рыбачий»**

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

Дата проверки: 30.01.2025 г.

Время проверки: 10-00.

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

Родительский контроль в составе:

1. Новоковская Тамара Дмитриевна – родитель от 2 класса
2. Селезень Евгения Анатольевна - родитель от 4 класса
3. Митрофанова Анастасия Геннадьевна – родитель от 5,6 класса
4. Паталах Надежда Анатольевна - родитель от 9 класса

составили настоящий протокол в том, что 30.01.2025 г. родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

Меню в день проверки:

Прием пищи	Раздел меню	Блюда	Вес блюда, г	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал	Цена
Завтрак	гор.блюдо	Котлеты домашние с соусом сметанно-томатным 90/20	110	14	9,54	13,59	199,16	107,51
	гор.блюдо	Макароны отварные	150	5,54	4,28	35,32	202	
	гор.напиток	Чай с молоком 200/10	200	1,65	1,27	12,45	68,4	
	хлеб	Хлеб пшеничный обогащенный йодоказеином	40	3,2	0,4	20,8	100	
	закуска	Салат из свежих помидоров	60	0,65	3,11	2,56	42,18	
Обед	закуска	Винегрет овощной	60	1	3,1	5,6	55,3	107,51
	1 блюдо	Щи из свежей капусты с картофелем на курином бульоне со сметаной 200/10	210	3,96	6,14	9,7	110,6	
	2 блюдо	Плов с отварной птицей	200	19,59	13,49	38,6	351,29	
	напиток	Компот из вишни	200	0,16	0,04	13,1	54,29	
	хлеб бел.	Хлеб пшеничный обогащенный йодоказеином	30	2,4	0,3	15,6	75	
	хлеб черн.	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный йодоказеином	40	2,4	0,4	16,8	80	

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, обед 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. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.

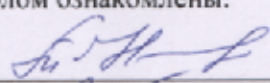
4. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 2 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилок.
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для 4-х обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает. Дети едят сидя. Времени на перемена достаточно для приема пищи.
6. Все классные руководители сопровождают свои классы.
7. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, перчатки, чепцы).

Предложения:

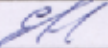
1. Предложить родителям, проводить дома беседы о полезном правильном питании.

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

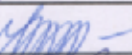
Новоковская Тамара Дмитриевна

/ 

Селезень Евгения Анатольевна

/ 

Митрофанова Анастасия Геннадьевна

/ 

Паталах Надежда Анатольевна

/ 