

**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: 20.03.2025 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 20.03.2025 г. родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

Меню в день проверки:

Прием пищи	Блюда	Вес блюда, г	Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Цена
Завтрак	Биточки из мяса птицы с соусом томатным, Каша гречневая рассыпчатая, салат морковный	320	21,43	17,83	46,01	432,04	107,51
	Чай с молоком	200	1,65	1,27	12,45	68,42	
	Хлеб пшеничный обогащенный йодоказеином	20	1,6	0,2	9,7	47	
	<i>итого</i>		540	24,68	19,3	68,16	
Обед	Салат из свеклы с зеленым горошком	60	1,2	3,1	5,5	55	107,51
	Рассольник ленинградский на курином бульоне	200	3,54	5,69	13,69	120,59	
	Плов с мясом	200	19,59	13,49	38,63	351,29	
	Компот из вишни	200	0,16	0,04	13,1	54,29	
	Хлеб пшеничный обогащенный йодоказеином	20	1,6	0,2	9,7	47	
	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный йодоказеином	40	2,4	0,4	16,8	80	
	Итого	720	28,49	22,92	97,42	708,17	

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.

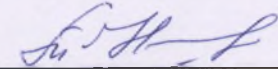
4. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 2 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилок.
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для 4-х обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, 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:

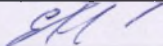
1. Предложить родителям, проводить дома беседы о полезном правильном питании.

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

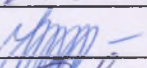
Новоковская Тамара Дмитриевна

/ 

Селезень Евгения Анатольевна

/ 

Митрофанова Анастасия Геннадьевна

/ 

Паталах Надежда Анатольевна

/ 