

**Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
Исетская средняя общеобразовательная школа № 2**

Протокол №4

**проверки организации горячего питания в школьной столовой для обучающихся школы
общешкольной комиссией с участием родительского контроля**

Дата проверки: 24.12.2025 г.

Время проверки: 09:30 час. – завтрак (с 7 лет)

Цель проверки: соблюдение требований СанПиН:

- соответствие выхода порций, заявленных в меню;
- соответствие блюд заявленному меню;
- соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

Родительский контроль в составе:

Ленских Е.А. – председатель УС школы

Петракова И.П. – социальный педагог школы

Коробейникова Н.А. – председатель ПК школы

Герман С.А. – заместитель директора по ВР

Еськова С.Ю. – представитель родительской общественности от 11б класса

составили настоящий протокол о том, что 24.12.2025 г. родительским контролем была проведена проверка организации качества питания и соответствия выхода порций, заявленных в меню, в школьной столовой, составлен чек-лист обследования пищеблока.

В ходе проверки установлено:

1. Меню предварительно выставлено на информационном стенде.
2. Блюда соответствуют утверждённому меню и меню на стенде, по опросам учащихся, питание нравится детям.
3. Столовой на 24 декабря было предложено **на завтрак:**
Винегрет овощной, гуляш из говядины, макаронные изделия отварные, чай с молоком, хлеб пшеничный, хлеб ржаной.
4. Проведено контрольное взвешивание и дегустация порций членами комиссии. При взвешивании 3 порций салата «Винегрет овощной», полученная масса равнялась 242 г, что соответствует норме (выход – 80 г для детей с 7 до 11 лет). При взвешивании трех порций макарон с гуляшом, полученная масса равнялась 760 граммов, что соответствует норме (выход 1 порции 250 граммов)
Чай с молоком при взвешивании соответствовал норме – 200 г.
Хлеб при взвешивании соответствовал норме – 20 г. пшеничный и 20 г. ржаной.
Вес готовых порций соответствует заявленному выходу и меню.
При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым, пища тёплая, котлы стоят на подогреве плиты. Были опрошены ученики начальных классов, которые отмечают, что макароны с гуляшом вкусные и нравятся обучающимся. Продукты свежие, соответствуют требованиям СанПиН.
Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
5. Проведено обследование пищеблока и составлен чек-лист. Комиссией в ходе составления чек-листа выявлено, что на полу в столовой имеются сколы плитки, трещины в обеденном зале, половое покрытие местами провалено. По данным нарушениям есть предписание Роспотребнадзора, устранение предписания до 16.09.2026г., требуется дополнительное финансирование.
6. Организация питания: график посещения столовой соблюдается, у входа в столовую стоит дежурный педагог: обращает внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук

имеются раковины с жидким и кусковым мылом. Сушат руки ученики при помощи электросушилок, используют дезинфицирующие средства.
В обеденном зале на каждый класс накрывают на свой стол, соблюдая безопасную дистанцию. Посадочных мест всем хватает, так как питание происходит в 2 смены.

7. Все классные руководители сопровождают свои классы.

8. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования и санитарные нормы при работе в столовой (перчатки, маски, чепцы).

9. Продукты для приготовления пищи хранятся в складах, а скоропортящиеся – в холодильниках. Соблюдается температурный режим хранения продуктов. В холодильниках есть термометры, в складе для сыпучих продуктов находится кондиционер. Все продукты были просмотрены по датам изготовления, срокам годности и производителям.

Комиссией были проверены холодильники на наличие в школьной столовой творога м.д.ж. 5% производителя АО СТМК «Надежда» (Свердловская обл., г. Екатеринбург). Творога данного поставщика в холодильниках не было. Проверены холодильники на наличие «Сыра Пошехонского» м.д.ж. 45% производителя «Ульяновский завод плавленых сыров». Сыра данного поставщика в холодильниках не было.

Проверены складские помещения для выявления наличия в столовой яйца куриного пищевого, выработанного ЗАО «Птицефабрика «Пышминская». Яйца данного производителя на складе не было обнаружено.

ВЫВОДЫ: в МАОУ Исетской СОШ № 2 организовано предоставление питания школьников с 1 по 11 классы. Качество продукции хорошее, нормы выдержаны.

На кухне чисто, соблюдаются требования по дезинфекции и обработке столовой и кухонной посуды. Имеется необходимая документация на продукцию. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

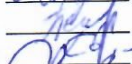
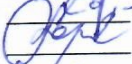
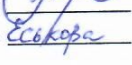
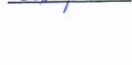
ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. Предложить родителям проводить дома беседы о пользе правильного питания.
2. Классным руководителям продолжать контроль за посещаемостью столовой обучающимися.

С протоколом комиссии заведующий столовой ознакомлен:

 Нохрина Н.А.

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1.  Ленских Е.А.
2.  Петракова И.П.
3.  Коробейникова Н.А.
4.  Герман С.А.
5.  Еськова С.Ю.