

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

**Протокол №2  
проверки организации горячего питания в школьной столовой для обучающихся школы  
общешкольной комиссией с участием родительского контроля**

Дата проверки: 24.10.2025 г.

Время проверки: 09:30 час. – завтрак (с 7 до 11 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

составили настоящий протокол о том, что 24.10.2025 г. родительским контролем была проведена проверка организации качества питания и соответствия выхода порций, заявленных в меню, в школьной столовой.

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 октября было предложено **на завтрак**:  
Голень куриная запечённая, каша гречневая рассыпчатая, чай с сахаром, хлеб пшеничный, хлеб ржаной.
4. Проведено контрольное взвешивание и дегустация порций членами комиссии. При взвешивании 3 штук голени куриной запеченной, полученная масса равнялась 272 г, что соответствует норме (выход – 90 г для детей с 7 до 11 лет). При взвешивании трех порций каши гречневой рассыпчатой полученная масса равнялась 453 грамма, что соответствует норме (выход каши гречневой - 150 граммов).  
Чай с сахаром 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. Продукты свежие, соответствуют требованиям СанПиН.

5. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.

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 говядины бескостной замороженной изготовителя : СПК «Мясница» (Пермский край, д. Ясыри, Казанский тракт, влд. 45а). Мяса говядины данного поставщика в холодильниках не было.

Комиссией был проверен овощной склад на наличие свеклы столовой, изготовителя: ООО «ФАРН», г. Москва, Открытое шоссе, 15, стр. 12), которая может представлять угрозу причинения вреда здоровью из-за наличия нитратов выше допустимого уровня. Свеклы столовой данного производителя в складе обнаружено не было.

**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. Комиссия выявила, что на перемене после 2 урока остается на столах большое количество хлеба, который учениками не съедается (со слов обучающихся следует, что они наедаются с одного куска). Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

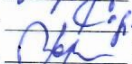
#### **ПРЕДЛОЖЕНИЯ:**

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.

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

**Протокол №3**

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

Дата проверки: 26.11.2025 г.

Время проверки: 10:30 час. – завтрак (с 12 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 26.11.2025 г. родительским контролем была проведена проверка организации качества питания и соответствия выхода порций, заявленных в меню, в школьной столовой.

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 26 ноября было предложено на завтрак:**

Каша жидкая из овсяных хлопьев «Геркулес», манник с джемом, чай с лимоном, хлеб пшеничный.

4. Проведено контрольное взвешивание и дегустация порций членами комиссии. При взвешивании 3 порций каши жидкой из овсяных хлопьев «Геркулес», полученная масса равнялась 755 г, что соответствует норме (выход – 250 г для детей с 12 лет). При взвешивании трех штук манника с джемом, полученная масса равнялась 365 граммов, что соответствует норме (выход 1 порции 120 граммов)

Чай с лимоном при взвешивании соответствовал норме – 200 г.

Хлеб при взвешивании соответствовал норме – 20 г. (пшеничный).

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. Продукты свежие, соответствуют требованиям СанПиН.

5. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.

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.

**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.

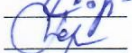
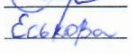
**ПРЕДЛОЖЕНИЯ:**

1. Предложить родителям проводить дома беседы о полезности 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.