

ПРОТОКОЛ № 1

проведения проверки организации питания обучающихся комиссией родительского контроля
в муниципальном автономном общеобразовательном учреждении
«Средняя общеобразовательная школа № 21»

Дата проверки: «20» октября 2026 г.

Время проверки: 09.30

Место проверки: обеденный зал, зона раздачи.

Цель проверки:

оценка качества и безопасности питания, соответствия блюд утвержденному меню, соблюдения санитарно-гигиенических требований, уровня удовлетворённости обучающихся.

Состав комиссии (родительского контроля):

1. Песнохорова Екатерина Сергеевна

2. Иванова Оксана Владимировна 16, 45

3. Филиппова Татьяна Александровна, 55, 105

4. Петрова Наталья Владимировна, 55, 10А

Присутствовали со стороны школы (по согласованию):

- Иванова Оксана Владимировна, директор
- Петрова Наталья Владимировна, ответственный за питание

Результаты проверки

1. Соответствие меню

Проверено соответствие фактически выданных блюд утвержденному ежедневному меню от 20.10.2026.

Фактически выдано:

- первое блюдо: омлет запеченный
- второе блюдо: шницель из мяса птицы
- гарнир: рис припущенный
- напиток: чай с лимоном
- Вывод: блюда соответствуют/не соответствуют меню.

2. Порции и выход блюд

Проведено контрольное взвешивание порций (указать, какие блюда взвешивали и средний вес):

- блюдо 1 омлет запеченный: 180 г (норма 180 г)
- блюдо 2 шницель из мяса птицы: 90 г (норма 90 г)

Вывод: порции соответствуют/не соответствуют возрастной норме.

3. Вкусовые качества и температура подачи

Дегустация членами комиссии:

- вкус: соответствует рецептуре нет (соответствует/есть замечания)
- запах/консистенция: хороший
- температура подачи: 165-75 °C (горячие блюда должны быть не ниже 65–75 °C)

Замечания: нет, все отлично

4. Санитарно-гигиеническое состояние

- состояние обеденного зала: чистота, проветривание, наличие мест
- условия для мытья рук: соответствует нормам (наличие раковин, мыла, сушки)
- соблюдение персоналом норм (спецодежда, маски/перчатки при необходимости): спецодежда, маски, перчатки
- чистота посуды и подносов: хорошо
- организация сбора отходов: организовано

5. Организация приёма пищи

- сопровождение классов классными руководителями: +
- график питания по классам: соблюдается/есть нарушения +

- доступность меню для родителей и детей (на стенде/сайте): + / +

6. Удовлетворённость обучающихся

Краткий опрос/наблюдение (количество опрошенных, основные ответы):

- нравится/не нравится: _____
- частые жалобы: жалоб нет

7. Дополнительные аспекты (по необходимости)

- наличие суточной пробы и журнала бракеража: +
- документы о качестве сырья (сертификаты/декларации): +
- условия хранения продуктов (если был доступ): соответствуют нормам

Выводы комиссии

Питание организовано в соответствии с требованиями / выявлены следующие отклонения:

1. нет
2. _____
3. _____

Общий вывод: обед несбалансирован, вчерашнее и сегодня

Предложения и рекомендации

Питание в школьной столовой организовано на достойном уровне (высоком). Рекомендую продолжать обеспечивать питание детей в том же духе.

Подписи:

Члены комиссии родительского контроля:

1. Зинина Т.А. - председатель / Зинина О.М.
2. Васильева / Чоррашук
3. Дер. / Васильева Е.В.

Представители школы (при участии):

1. О.В. Ивасов
2. П.В. Дотров

С протоколом ознакомлены: _____