

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СТАХАНОВСКАЯ ШКОЛА ПЕРВОМАЙСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ»
(МБОУ Стахановская школа)**

Протокол № 4

родительского контроля за организацией горячего питания

Время проверки: :10:20 час

Дата проведения проверки: 11.12.2025 г

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

Родительский контроль в составе:

1. Васькевич Лола Камолидиновна – родитель, 2 класс
2. Веклич Валентина Владимировна – родитель, 7 класс
3. Коновалова Анастасия Олеговна – родитель, 1 класс
4. Изотова Анна Сергеевна - родитель, 6 класс
5. Кольба Ольга Викторовна - родитель 3 класс

составили настоящий протокол в том, что 11 декабря 2025 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

2. Блюда соответствуют утвержденному меню.
3. Зал приема пищи чистый. Имеются рециркуляторы: на пищеблоке и в обеденном зале.
4. Соблюдение технологии приготовления рационов питания (по технологическим картам) соблюдается.
5. Питание осуществляется на основании примерного двухнедельного меню, утвержденного директором школы.
6. В обеденном зале вывешено ежедневное меню, утвержденное директором с указанием наименования блюд, выхода продуктов. Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике. Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».
7. Отпуск учащимся питания (завтрак и обед) в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы.
8. Анализ актов реализации и меню- требований позволяет сделать вывод, что дети в достаточном количестве получают мясо, овощи, различные каши, приготовленные на молоке и т.д.
9. Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПин. Обеденный зал эстетично оформлен, обеспечен достаточным количеством посадочных мест.
10. Материально-техническая база пищеблока находится в удовлетворительном состоянии. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркирован. Сертификаты качества- имеются.
11. Проведено контрольное взвешивание членами комиссии порций. Вес порций соответствует весу, обозначенному в меню и возрастной потребности детей, качество обработки соответствует предъявленным требованиям..

12. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой (маски, перчатки, чепцы).
13. Члены родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.

Родительский контроль:



Васькевич Л.К



Веклич В.В.



Коновалова А.О.



Изотова А.С.



Кольба О.В.