

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение  
Самарской области средняя общеобразовательная школа с. Падовка  
муниципального района Пестравский Самарской области

Протокол № 3

проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы  
комиссией родительского контроля

Дата проверки 14 февраля 2025г.

Время проверки 10<sup>00</sup> /большая перемена/

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований работниками столовой, соблюдение чистоты и порядка.

Родительский контроль в составе :

1. Редотчева Ольга Вячеславовна
2. Козарова Светлана Владимировна
3. Жатункина Татьяна Александровна
4. Товоружина Наталья Анатольевна
5. \_\_\_\_\_

Составили настоящий акт о том, что 14.02.2025г. года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проведения контроля осуществлены следующие мероприятия:

- проверка соответствия реализуемых блюд утвержденному меню;
- проверка санитарно – технического содержания обеденного зала;
- проверка условий соблюдения правил личной гигиены обучающихся;
- проверка наличия и состояния санитарной одежды у сотрудников осуществляющих раздачу готовых блюд;
- опрос на вкусовые предпочтения детей, удовлетворённость ассортиментом.

Проверкой установлено:

- питание осуществляется на основании примерного двухнедельного меню, утверждённого директором школы; производство готовых блюд планируется в соответствии с технологическими картами;
- в обеденном зале вывешено ежедневное меню, утверждённое 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 продукции».

Анализ актов реализации и меню- требований позволяет сделать вывод, что дети в достаточном количестве получают мясо, овощи, различные каши, в том числе приготовленные на молоке и т.д. Осуществляется витаминизация третьих блюд.

Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПин. Обеденный зал эстетично оформлен, обеспечен достаточным количеством посадочных мест. Созданы условия для мытья рук.

Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркированы. Сертификаты качества имеются.

Предложения: \_\_\_\_\_

С протоколом комиссии ознакомлены:

директор ГБОУ СОШ с. Падовка Железникова В.Е. /Железникова В.Е./

Родительский контроль:



Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение  
Самарской области средняя общеобразовательная школа с. Падовка  
муниципального района Пестравский Самарской области

Протокол 4

проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы  
комиссией родительского контроля

Дата проверки 20 марта 2025 г.

Время проверки 12-00 (большое перемена)

Цель проверки: соответствия блюд утвержденному меню, соблюдение  
технических требований работниками столовой, обучающимися  
педагогами.

Родительский контроль в составе:

1. Горбушина Наталья Анатольевна

2. Кабурова Светлана Владимировна

3. Катюшина Татьяна Александровна

4. Редотьева Ольга Вчеславовна

5. \_\_\_\_\_

Составили настоящий акт о том, что 20.03.2025 года родительским контролем была  
проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проведения контроля осуществлены следующие мероприятия:

- проверка соответствия реализуемых блюд утвержденному меню;
- проверка санитарно – технического содержания обеденного зала;
- проверка условий соблюдения правил личной гигиены обучающихся;
- проверка наличия и состояния санитарной одежды у сотрудников осуществляющих раздачу готовых блюд;
- опрос на вкусовые предпочтения детей, удовлетворённость ассортиментом.

Проверкой установлено:

- питание осуществляется на основании примерного двухнедельного меню, утвержденного директором школы; производство готовых блюд планируется в соответствии с технологическими картами;
- 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 продукции».

Анализ актов реализации и меню- требований позволяет сделать вывод, что дети в достаточном количестве получают мясо, овощи, различные каши, в том числе приготовленные на молоке и т.д.

Осуществляется витаминизация третьих блюд.

Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПин. Обеденный зал эстетично оформлен, обеспечен достаточным количеством посадочных мест. Созданы условия для мытья рук.

Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркированы. Сертификаты качества имеются.

Предложения: \_\_\_\_\_

С протоколом комиссии ознакомлены:

директор ГБОУ СОШ с. Падовка Железникова В.Е. /Железникова В.Е./

Родительский контроль: Катюшина  
Кабурова  
Горбушина