

Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Школа имени Евгения Родионова»

Протокол
проверки родительским контролем
санитарного состояния столовой и организации качества питания в школе

Дата проверки: 30.09.25 г.

Время проверки: 11:26

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

Родительский контроль в составе:

1. Покашина О.Е. - родитель 5А класса;
2. Токозова Д.А. - родитель 4Б, 6А, 9 класса;
3. _____ - родитель _____ класса.

составили настоящий протокол в том, что 30.09.2025 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню, проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций.
2. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.
3. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги: обратили внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 2 раковины с жидким мылом.
4. Все классные руководители сопровождают свои классы.
5. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой (маски, перчатки, чепцы).

Решение:

1. Санитарное состояние и качество питания в школьной столовой считаются удовлетворительным.

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

Покашина О.Е. Токозова
Токозова Д.А.

Примерная форма записи родителя в книге отзывов и предложений исполнителя услуг питания предусмотренной Правилами оказания услуг общественного питания (книга должна быть зарегистрирована, прошита и пронумерована)

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ

Школа №	№11. Е. Доросов			ФИО родителя	Докладчик О.Е.
Дата	30.09.2023			Класс	5.А
Смена №				Возраст детей	11 лет
Перемена №	11 ⁴⁰				
Прием пищи (завтрак, обед, полдник)					

	Что проверить?	Как оценить? Поставьте «V» в соответствующий раздел			Комментарий к разделу
		Есть, размещено на сайте школы	Есть, но не размещено на сайте школы	Нет	
1	Наличие двухнедельного циклического согласованного с Роспотребнадзором меню	☒			
2	Наличие фактического меню на день и его соответствие циклическому	☒			
	Наименование блюд по меню	холодная закуска	1 блюдо гарниры суп	Основное блюдо (мясное, рыбное и т.п.) пюре / жареное	
3	Температура первых блюд	> 70	70 - 50°	< 50° ☒	
4	Температура вторых блюд	> 60°	60 - 45°	< 45° ☒	
	Полновесность порций	полновесны ☒	кроме -	указать вывод по меню и по факту	
5	Визуальное количество отходов	< 30% ☒	30 - 60%	> 60%	
	холодных закусок	☒			
	первых блюд	☒			
	вторых блюд (мясных, рыбных, из творога)	☒			
	гарниров	☒			
	напитков	☒			
6	Спросить мнение детей. (Если не вкусно, то почему?)	Вкусно ☒	Не очень	Нет	
	холодных закусок	☒			
	первых блюд	☒			
	вторых блюд (мясных, рыбных, из творога)	☒			
	гарниров	☒			
	напитков	☒			
7	Попробовать еду. Ваше мнение	Отлично ☒	Хорошо	Удовлетворительно	
8	холодных закусок	☒			
	первых блюд	☒			
	вторых блюд (мясных, рыбных, из творога)	☒			
	гарниров	☒			
	напитков	☒			
9	Ваши предложения/пожелания/комментарии				

Примерная форма записи родителя в книге отзывов и предложений исполнителя услуг питания
предусмотренной Правилами оказания услуг общественного питания
(книга должна быть зарегистрирована, прошита и пронумерована)

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ

Школа № <u>№ 8. Заречная</u>	ФИО родителя <u>Томозова Н.А.</u>		
Дата			
Смена №	Класс <u>4Б, 6А, 9</u>		
Перемена №			
Прием пищи (завтрак, <u>обед</u> , полдник)	Возраст детей <u>10, 12, 15</u>		

	Что проверить?	Как оценить? Поставьте «V» в соответствующий раздел			Комментарий к разделу
		Есть, размещено на сайте школы	Есть, но не размещено на сайте школы	Нет	
1	Наличие двухнедельного циклического согласованного с Роспотребнадзором меню	☒		Нет	
2	Наличие фактического меню на день и его соответствие циклическому	☒	Есть, соответствует	Нет	
	Наименование блюд по меню	холодная закуска	1 блюдо <u>суп гороховый</u>	Основное блюдо (мясное, рыбное и <u>хорошо / вкусно</u>	
		гарнир - > 70°	напиток - 70 - 50°	<u>50°</u>	
3	Температура первых блюд				
4	Температура вторых блюд	> 60°	60 - 45°	<u>45°</u>	
	Полновесность порций	полновесны ☒	кроме -	указать вывод по меню и по факту	
5	Визуальное количество отходов	☒ < 30%	30 - 60%	> 60%	
	холодных закусок				
	первых блюд				
	вторых блюд (мясных, рыбных, из творога)				
	гарниров				
	напитков				
6	Спросить мнение детей. (Если не вкусно, то почему?)	<u>Вкусно</u>	Не очень	Нет	
	холодных закусок				
	первых блюд				
	вторых блюд (мясных, рыбных, из творога)				
	гарниров				
	напитков				
7	Попробовать еду. Ваше мнение	Отлично	<u>Хорошо</u>	Удовлетворительно	
8	холодных закусок				
	первых блюд				
	вторых блюд (мясных, рыбных, из творога)				
	гарниров				
	напитков				
9	Ваши предложения/пожелания/ комментарии				