

**Солобоевская средняя общеобразовательная школа филиал МАОУ Исетской
СОШ №1**

**Протокол № 1
заседания комиссии
по контролю за организацией питания
обучающихся в школьной столовой**

Дата проверки: 21.09.2026 г.

Время проверки: 10-00 час.

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

Родительский контроль в составе:

1. Некрасова Юлия Викторовна-представитель родительской общественности (2класс, 8 класс)
2. Волощук Наталья Александровна-представитель родительской общественности (2 класс)
3. Фёдорова Елена Фёдоровна -ответственный по питанию
4. Бушуева Светлана Валерьевна- зав.школой

составили настоящий протокол в том, что 21 сентября 2026 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню. По опросам учащихся, обед нравится детям.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации отмечено, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
3. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
4. Организация питания: у входа в столовую стоит дежурный учитель: обращает внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 5 раковин с жидким мылом. Сушат руки при помощи бумажных полотенец, используют дез. средства.
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для 6-х обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает.
6. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, перчатки, чепцы, халаты).
7. На пищеблоке пищевых продуктов есть наличие информации об условиях и сроках годности.
8. Соблюдаются условия хранения всех продуктов питания (сыпучие продукты, фрукты), также соблюдается температура хранения суточных проб.
9. На пищеблоке соблюдается инструкция по обработке столовой посуды, инструкция по правилам разведения дезинфицирующих средств.
10. В журнале бракеража готовых блюд есть информация (время изготовления), разрешение к реализации всех партий готовых блюд, изготовленных на пищеблоке и выданных учащимся.