

Протокол № 1

проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся
МБОУ Иловлинской СОШ №2
комиссией родительского контроля
2025-2026 уч.год

Дата проверки: 11 сентября 2025 г. Класс 4 А

Время проверки: 9⁰⁰ час. (большая перемена)

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

Родительский контроль в составе:

Федорова Татьяна
Алексеевна

составили настоящий протокол в том, что 11.09.25 (дата) родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено (нужное подчеркнуть):

1. Блюда соответствуют (не соответствуют) утвержденному меню.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. Да(нет)
3. При дегустации родители отметили, что
Дети едят с аппетитом макароны, котлеты -
хорошо (можно сразу порвать). Макароны не слипшиеся,
котлеты вкусные, мясо сочное, не пересо-
ное, но внутри протеченное. Чай теплый, вкусный.
4. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют спаркиш.
(не соответствуют) меню и возрастной потребности детей.
5. Организация питания:
-у входа в столовую находятся дежурные (не находятся) ✓
-для мытья рук имеются (не имеются) раковины с жидким мылом. ✓
6. В обеденном зале количество столов соответствует (не соответствуют) количеству обучающихся. ✓
-обучающиеся выполняют (не выполняют) правила поведения в столовой.
7. Все (не все) классные руководители сопровождают свои классы. ✓
8. Сотрудники столовой соблюдают (не соответствуют) гигиенические требования при работе в столовой (перчатки, чепцы). ✓

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. Учителя хорят со своим бумаж-
ными посетителями (руками). Сидят
нет.
2. Можно ли поставить на жаровне (старе)
машинку соевого, чтобы расщипывать
еду по вкусу.

Родительский контроль в составе:

1. Федорова Т.А. ОР

2. _____

3. _____

4. _____

(подпись)