

Протокол № 3

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

Дата проверки: 22 октября 2025 г. Класс 4б

Время проверки: _____ час. (большая перемена)

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

Родительский контроль в составе:

Евдокова Любовь
Георгиевна

составили настоящий протокол в том, что 22.10.25 (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. Куриное мясо с карто-
фелем порчено в меру, жарено (панировка) накро-
шена соленая капуста, хлеб свежий, чай
сладкий в меру, теплый.
4. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют (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. Завтрак вкусный, сочный.

Родительский контроль в составе:

1. Евдокова Л. Г. ЕГ
2. _____
3. _____
4. _____

(подпись)