

Протокол № 5

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

Дата проверки: 12.11 202 5 г. Класс 3БВремя проверки: 9⁴⁰ час. (большая перемена)

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

Родительский контроль в составе:

1. Авакян С.Ж.
2. Колмогорова М.А.

составили настоящий протокол в том, что 12.11 (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
вкусовые качества блюд на среднем уровне, рис проварен с плесью и птицу не соевое, полировка очень кислая, содержание сахара в кашах и из сухофруктов достаточное.
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. Включить в рацион питания свежие фрукты, овощи.

Родительский контроль в составе:

1. Авакян С.Ж. с/р
2. Колмогорова М.А. с/р
- 3.
- 4.

(подпись)