

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
 средняя общеобразовательная школа № 18  
 Изобильненского муниципального округа  
 Ставропольского края  
 Протокол 1 от 11.12.2024г.

проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы  
 комиссией родительского контроля

Дата проверки: 11.12.2024 г.

Время проверки: 09-40 час. (2 перемена)

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

**Родительский контроль в составе:** 1. Умрихина Марина Александровна 2. Макарова Марина Михайловна, 3. Харайзова Светлана Владимировна  
 Составили настоящий протокол в том, что 11 декабря 2024 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.

Прием пищи	Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
Завтрак	гор.блюдо	1	Котлета рубленая из мяса птицы	90	48,34	286,00	17,44	16,76	16,28
		2	Макаровы отварные с маслом сливочным	150	10,67	3-05,50	5,73	6,08	31,98
	гор.напиток	3	Соус красный основной	30	0,76	27,69	0,58	1,76	2,38
		4	Сок фруктовый	200	39,00	84,40	1,00	0,00	20,20
	овощи	5	Помидоры свежие в нарезке	80	29,33	6,00	0,55	0,05	0,95
		5	Хлеб пшеничный	30	3,46	70,20	2,37	0,30	14,49
	хлеб бел.	6	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,98	74,25	2,52	0,63	16,20
	Итого				134,82				

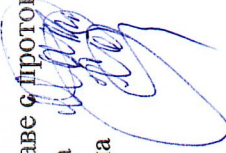
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям. Дети с удовольствием кушали куриные кнели.
3. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
4. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 4 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилок, используют дез. средства.
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для 10-х обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает.
6. Все классные руководители сопровождают свои классы.
7. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, перчатки, чепцы).

#### ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

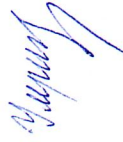
1. Предложить родителям, проводить дома беседы о полезном правильном питании.

С протоколом комиссии ознакомлена :

зав. производством Е.А.Лапкина



2. Макарова Марина Михайловна
3. Харайзова Светлана Николаевна



Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены: 1. Умрихина Марина Александровна