

Протокол №2

заседания комиссии по родительскому контролю организации горячего питания
В МАОУ «НОШ» г.Ядрина

от 24.10.25 г

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Соловьева Е.А. – директор школы

Члены комиссии: Иванова Анна Юрьевна, родитель 1а класса
Синицына Антонида Николаевна, родитель 1б класса
Иванова Любовь Александровна, родитель 1в класса
_____, родитель _____ класса

Владимирова В.Н. – зам.директора по ВР

Матюшкина Е.И. – соц. педагог

Александров М.Ф. –фельдшер школы

Проверка проводилась в присутствии повара Петровой Людмилы Геннадьевны

Повестка дня:

1. Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню, соответствие требованиям санитарных норм и правил по составу и выходу блюд, соответствие веса порций меню, вкусовым качествам предлагаемых блюд, отсутствием в меню запрещенных к реализации детских организациях продуктов;
2. Санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды и т.п.;
3. Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
4. Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;

Время проведения проверки 9 часов 30 мин.

В результате проверки установлено:

1. Меню школьной столовой на 24 октября 2025 года для обучающихся 1-4 классов:

салат из моркови с яблоками, рассольник ленинградский
со сметаной (с мясом цыпленка), фрикадельки тушеные
в сметанном соусе, макароны отварные, компот из свежих
яблок, хлеб ржаной, фрукты свежие батончики.

Бесплатным горячим питанием охвачены все обучающиеся школы в количестве 258 человек

2. Состояние обеденного зала:

Зал уютный, чистый, светлый, просторный

3. Все классные руководители сопровождают/ не сопровождают свои классы. Обучающиеся соблюдают/не соблюдают правила личной гигиены во время посещения столовой. Для этого имеются/ не имеются условия.
4. Сотрудники столовой соблюдают/ не соблюдают гигиенические требования при работе в столовой.

5. Было проведено контрольное взвешивание и дегустация блюд членами комиссии.

При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высокие (низкие), качество обработки соответствует (не соответствует) предъявляемым требованиям (нужное подчеркнуть)

Члены комиссии отметили, что порции соответствуют (не соответствуют) возрастным потребностям детей (нужное подчеркнуть).

п/п	Вопрос	ДА	НЕТ
1.	Наличие в школе меню для всех возрастных групп и режимов работы образовательной организации	✓	
2.	Размещение цикличного меню (примерного меню на 10-12 дней) на сайте школы	✓	
3.	Наличие ежедневного меню в помещении для приема пищи для ознакомления детей и родителей	✓	
4.	Предусмотрена организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии и т.д.)	✓	
5.	Наличие замечаний к соблюдению детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для обработки и сушки рук)		✓
6.	Проведение уборки помещения для приема пищи после каждого приема пищи	✓	
7.	Наличие повторов блюд в меню в смежные дни		✓
8.	Формирование у детей культуры правильного питания (интерьер обеденного зала, сервировка столов)	✓	
9.	Соответствие количества приемов пищи, регламентированного цикличным меню, режиму работы школы	✓	
10.	Наличие в школе приказа о создании бракеражной комиссии и порядке ее работы	✓	
11.	Выявление факта выдачи детям остывшей пищи		✓
12.	Выявление фактов замены или исключения отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным		✓
13.	Наличие в меню запрещенных блюд и продуктов		✓
14.	Снятие бракеража от всех партий приготовленных блюд (с записью в соответствующий журнал)	✓	

Рекомендации:

- _____
- _____
- _____
- _____

Члены комиссии:

Иванов / Иванова О.Ю.
Петрова / Петрова Л.Г.
Иванов / Иванова Л.А.

Владимирова В.Н.
Матюшкина Е.И.
Александров М.Ф.

24.10.2025 г

С протоколом комиссии ознакомлена повар:

Петрова Л.Г.