

Протокол

проверки школьной столовой комиссией по питанию

от 16.03.2026 г.

Комиссия в составе:

- Члена общешкольного родительского комитета:

Побединская Татьяна Владимировна по адресу: с. Большая Глушица, ул. Юбилейная, 3

- директор школы Соколовой О.А.

- медицинской сестры Сафоновой Н.М.

Составили настоящий протокол в том, что 16 марта 2026 г. в 10.00 ч. была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: 10.00 ч.

В ходе проверки выявлено:

- 1) Школьной столовой на 16 марта было предложено каша молочная геркулесовая 250г., чай с сахаром 200г., хлеб пшеничный 35г., бутерброд с повидлом 60 г., щи из свежей капусты с картофелем и зел. 250г., каша гречневая с маслом сл. 180г., птица тушеная в том.соусе 100г., икра кабачковая 100г., компот из свежих яблок 200г., хлеб пшеничный 30г., хлеб ржаной 30г.

Время проверки: 12.00 ч.

В ходе проверки выявлено:

- 2) Школьной столовой на 16 марта было предложено каша молочная геркулесовая 250г., чай с сахаром 200г., хлеб пшеничный 35г., бутерброд с повидлом 60 г.
- 3) Щи из свежей капусты с картофелем и зел. 250г., каша гречневая с маслом сл. 180г., птица тушеная в том.соусе 100г., икра кабачковая 100г., компот из свежих яблок 200г., хлеб пшеничный 30г., хлеб ржаной 30г. II. Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций.
- 4) При взвешивании 3 порции каша молочная геркулесовая 750г., чай с сахаром 600г., хлеб пшеничный 105г., бутерброд с повидлом 180 г., щи из свежей капусты с картофелем и зел. 750г., каша гречневая с маслом

- сл. 540г., птица тушеная в том.соусе 300г., икра кабачковая 300г., компот из свежих яблок 600г., хлеб пшеничный 90г., хлеб ржаной 90г.
- 5) При дегустации родитель отметил, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявленным требованиям.

III. Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.

1) Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные учителя: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 7 раковин с жидким мылом. Сушат руки при помощи четырех сушилок. На входе в столовую стоит уборщик служебных помещений которая проводит обработку рук учащимся специальным дезинфицирующим средством. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, столы расставлены с соблюдением дистанции 1,5 – 2 метра, посадочных мест хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы.

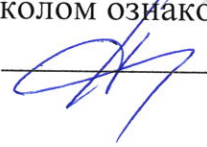
2) Комиссия посетила пищеблок. Нарушений не было выявлено.

- Столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов.
- работники столовой накрывают столы до начала перемены, классы посещают столовую по графику, утвержденным приказом директора.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

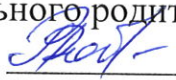
- 1) Предложить родителям, проводить дома беседы о правильном питании.
- 2) Родителям ежемесячно посещать школьную столовую с целью контроля качества питания.

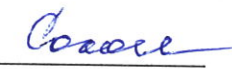
С протоколом ознакомлена:

повар:  Романихина А.А.

Комиссия в составе с протоколом ознакомлены:

- Член общешкольного родительского комитета:

Побединская Т.В. 

Директор школы Соколовой О.А. 

медицинской сестры Сафоновой Н.М. 