

Протокол № 11  
заседания Комиссии родительского контроля горячего питания  
от 12.03.2026 год

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

**Родительский контроль в составе:**

1. Гагарина Г.В., председатель комиссии, родительница 7 класса
2. Шевченко Е.Н., родительница 3 класса
3. Ильченко М.С., родительница 5,7,9 классов
4. Прудникова Т.В., ответственная за организацию питания в ОУ.

Повестка дня:

1. Контроль качества питания в школьной столовой.
2. Результаты анкетирования удовлетворённости учащихся и родителей организацией горячего питания в ОУ.
3. Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм.

Выступили: Гагарина Г.В., – председатель комиссии. В соответствии с планом работы Комиссии родительского контроля проводится сегодня проверка.

**В ходе проверки установлено:**

1. Блюда соответствуют утвержденному меню.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
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 3 раковины с жидким мылом. Имеются одноразовые полотенца.
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для 4-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).

По второму вопросу выступила Прудникова Т.В., ответственная за организацию питания в ОУ. Познакомила с результатами анкетирования (Результаты анкетирования прилагаются).

По третьему вопросу выступила Ильченко М.С., член комиссии. Отметила, что санитарно-гигиенические нормы соблюдаются – внешний вид повара и помощника повара, чистота оборудования, кухонных приборов. Мытьё посуды соответствует требованиям. Для этого имеются соответствующие моющие средства, оборудование. Эстетично оформлен зал: стенды, инструкции, на столах- салфетки.

Решение заседания:

1. Питание в столовой соответствует требованиям (Форма оценочного листа прилагается).
2. Результаты анкетирования удовлетворённости учащихся и родителей организацией горячего питания в ОУ принять к сведению.
3. Санитарно-гигиенические требования соблюдаются работниками столовой

Председатель:  / Гагарина Г.В./





Секретарь:  / Прудникова Т.В./

Дата проведения: 12.03.2026 г

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	да
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	да
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	да
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	да
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	да
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	да
	Б) нет	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	

	А) нет	нет
	Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	да
	Б) нет	
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	да
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	да
	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	нет
	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	да
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	нет
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	нет
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	нет
	Б) да	

Дата: 12.03.2026 Подписи членов комиссии:

 Гомарина Г. В.  
 Млыченко М. С.  
 Шевченко Е. Н.  
 Прудникова Т. В.