

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
основная общеобразовательная школа № 452
Колпинского района Санкт-Петербурга
имени Героя Советского Союза А.Т.Севастьянова

Протокол № 1

проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы комиссией родительского контроля с измерением «индекса несъедаемости»

Дата проверки: 08.10 2025 г.

Время проверки: 12⁰⁰ час.

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся, измерить «индекс несъедаемости»

Родительский контроль в составе:

Тихомиров И., Селезов И., Лавров Е., Власова, Яковлева О.
Воробейкина Н., Муромцев К., Павлов А.

составили настоящий протокол в том, что 8.10.2025 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено (нужное подчеркнуть):

1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, обед нравится детям ДА / НЕТ

2. Проведено выборочное взвешивание блюд рациона для выявления соответствия массы порций и объема рациона в целом, с целью использования данных в последующих расчетах. Проведено взвешивание отходов в тарелках, отдаваемых обучающимися после приема пищи. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки и температурный режим соответствует предъявляемым требованиям ДА / НЕТ

По окончании завтрака был произведен расчет «индекса несъедаемости», который составил 30 %

3. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей ДА / НЕТ

4. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилок, используют дезинфицирующие средства ДА / НЕТ

5. В обеденном зале каждый стол накрыт для положенного количества обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает ДА / НЕТ

6. Все классные руководители сопровождают свои классы ДА / НЕТ

7. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой.
(маски, перчатки, фартуки, шапочки) ДА / НЕТ

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Все чисто, хорошо.
Заменить подставки (по возможности)
В остальном, все отлично!

С протоколом комиссии ознакомлены:

Дежурный администратор

Иванов

Ответственный за питание

Иванова А.А.

Зав. пр. в/р

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

Селезнёва

Виноградова И. 1^а
Лавров Е. 1^б - Еванов
Виноградова И. 1^б - Виноградов
Яковлева О. 1^б - Яковлева
Виноградова И. 2^б - Виноградов
Тимофеева И. 2^б - Тимофеева
Пурова И. 2^б - Пурова
Пурова А. 2^б - Пурова

