

**Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение  
общая общеобразовательная школа № 452  
Колпинского района Санкт-Петербурга**

**Протокол № 2/1**

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

**Дата проверки:** 09.12.2024 года

**Время проверки:** 10:20 час.

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

**Родительский контроль в составе:**

1. Устинов Р.Б.
2. Ширнова Е.В. 3"а"
3. Троценко Л.А. 4Б
4. Фудева М.С. 4Б
5. Хрипачева А.Т. 3.В"
6. Мельникова Е.В. КСД
7. \_\_\_\_\_

составили настоящий протокол в том, что **09.12.2024 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, завтрак/обед нравится детям ДА / НЕТ.
2. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки и температурный режим соответствует предъявляемым требованиям ДА / НЕТ.  
После завтрака/обеда объем пищевых отходов после приема пищи составил 30 %
3. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей ДА / НЕТ
4. Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися. Для мытья рук имеются раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилок, используют дезинфицирующие средства ДА / НЕТ.
5. Соответствует ли санитарно-техническое содержание зала столовой (помещения для приема пищи): состояние мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.д. ДА / НЕТ.
6. В обеденном зале каждый стол накрыт для положенного количества обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает ДА / НЕТ.

7. Все классные руководители сопровождают свои классы ДА / НЕТ.

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

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

на завтрак: овощи и фрукты  
в бумаже

на обед сыр на выбор, 2 порции

С протоколом комиссии ознакомлены:

Дежурный администратор [подпись] / [подпись]  
Ответственный за питание [подпись] / [подпись]

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

[подпись] / Митинкова Р.Б.  
[подпись] / Смирнова Е.В.  
[подпись] / Троценко Л.А.  
[подпись] / Будяева И.Е.  
[подпись] / Куркина А.Т.  
[подпись] / Мезенко А.В.  
/



**Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение  
общая общеобразовательная школа № 452  
Колпинского района Санкт-Петербурга**

**Протокол № 2/2**

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

**Дата проверки:** 09.12.2024 года

**Время проверки:** 11:25 час.

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

**Родительский контроль в составе:**

1. Иванова Ольга Олеговна 5Б
2. Бурмакина Анастасия Ивановна 5Б
3. Рудометова Юлия Акательевна 6А
4. Дошпаева Елена Юрьевна 5А
5. Эрашова Эркеайол Маржановна 5А
6. Морозова Юлия Владимировна КСР
7. Зургут Маргарита Викторовна ЧСР

составили настоящий протокол в том, что **09.12.2024 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, завтрак/обед нравится детям ДА / НЕТ.
2. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки и температурный режим соответствует предъявляемым требованиям ДА / НЕТ.  
После завтрака/обеда объем пищевых отходов после приема пищи составил 10 %
3. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей ДА / НЕТ
4. Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися. Для мытья рук имеются раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилок, используют дезинфицирующие средства ДА / НЕТ.
5. Соответствует ли санитарно-техническое содержание зала столовой (помещения для приема пищи): состояние мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.д. ДА / НЕТ.
6. В обеденном зале каждый стол накрыт для положенного количества обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает ДА / НЕТ.

7. Все классные руководители сопровождают свои классы ДА / НЕТ.

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

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. Ориентировать детей по карте.
2. Разработать маршрут централизованно

С протоколом комиссии ознакомлены:

Дежурный администратор Сид / Северинова

Ответственный за питание Сид / Ступенькова

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

- |                |   |                      |
|----------------|---|----------------------|
| <u>Иванова</u> | / | <u>Иванова ОО</u>    |
| <u>Иванова</u> | / | <u>Бурмакина АИ</u>  |
| <u>Иванова</u> | / | <u>Рудометова ЮА</u> |
| <u>Иванова</u> | / | <u>Юшачева ЕЮ</u>    |
| <u>Иванова</u> | / | <u>Зрашова З.М.</u>  |
| <u>Иванова</u> | / | <u>Мусуев Ф.У.</u>   |
| <u>Иванова</u> | / | <u>Зурев М.В.</u>    |



