

**Протокол №2**  
**проверки организации в школьной столовой горячего питания для**  
**обучающихся школы комиссией родительского контроля**

**16.10.2025 г**

**Время: 08.45**

**Цель проверки:** Настоящим актом подтверждается проведение проверки школьного родительского контроля питания в соответствии с чек-листом «Требования к организации питания в образовательных организациях. Организация питьевого режима».

**Родительский контроль в составе:**

Горбаненко Т.С.  
Валкова Е.В.  
Штрова И.Б.  
Черновская Е.Ю.

составили настоящий протокол в том, что 16 октября 2025 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

**В ходе проверки установлено:**

1. В наличии основное (организованное) меню для каждой возрастной группы
2. На сайте образовательной организации для ознакомления родителей (законных представителей) и детей размещено основное (организованное) меню
3. Имеется и соблюдается график приема пищи учащимися
4. В двух местах на информационном стенде размещено ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?
5. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты и повторы блюд в смежные дни
6. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, питание нравится детям.
7. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
8. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.



9. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки и кушают в столовой, а не в коридорах школы. Для мытья рук имеются раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилок.

10. В обеденном зале каждом столе стоят салфетки.

11. Для детей начальной школы столы накрывают работники столовой, по 6 человек за столом.

12. Посадочных мест детям хватает.

13. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (перчатки, чепцы).

14. Дети имели доступ к чистой питьевой воде в течение всего дня.

15. В наличии Журнал графика смены кипячения воды

16. Вода предоставлялась в достаточном количестве.

17. Учитывалась возможность питья во время занятий и перемен.

18. Вся необходимая документация по организации питания в школе в наличии.

### **ПРЕДЛОЖЕНИЯ:**

1. Предложить родителям, проводить дома беседы о полезном правильном питании.

2. Классным руководителям проводить на регулярной основе информационно-разъяснительную работу о правильном и здоровом питании с родителями и учащимися.

3. В результате проверки было установлено, что организация питания и питьевого режима в школе соответствует установленным требованиям.

4. Ответственные лица за организацию питания в школе проинформированы о выявленных положительных аспектах и рекомендациях по улучшению.

5. Повторный контроль провести в ноябре.