

Протокол №1

проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы
комиссией по осуществлению контроля за организацией и качеством питания

Дата проверки: 30.09.2026 года

Время проверки: 10.10 час.

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, контроль за поступающей продукцией на пищеблок.

Комиссия в составе:

1. Каргаполова Валентина Алексеевна — педагог - организатор, представитель администрации от ОУ
 2. Осколкова Ольга Леонидовна — представитель родительской общественности
 3. Падерина Наталья Александровна - представитель родительской общественности
- составила настоящий протокол в том, что 30.09.2026 года комиссией по осуществлению контроля за организацией и качеством питания была проведена проверка в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню и меню, расположенному на стенде в столовой.
2. Все пищевые продукты, поступившие на пищеблок имеют информацию об условиях хранения и сроках годности.
3. Сроки реализации продуктов соблюдаются в соответствии с сопроводительными документами.
4. При приготовлении блюд соблюдается технология приготовления (используются технологические карты).
5. Питание организовано согласно цикличному 20-ти дневному утвержденному технологическим контролем меню. Меню сбалансировано по белкам, жирам и углеводам, а также включает в достаточном количестве макро- и микроэлементы. В меню присутствуют фрукты, соки, салаты в достаточном количестве мясные, рыбные, молочные продукты. Продукты, обогащенные витаминами и минеральными веществами: желток куриного яйца, сливочное масло - витамин А; творог, сыр, яйца, бобовые содержат витамины В1, В2; печень — РР; плоды шиповника, лимоны, апельсины богаты витамином С; курага, свекла — железо; овощи, изюм — калий; рыба, сыр, творог, крупы фосфор. Хлеб с содержанием морской капусты, йод, калий, магний, железо, фосфор и витамины, а также в приготовлении блюд используется соль поваренная пищевая йодированная.
6. Дезинфицирующее средство «ДезонХлор» имеется в наличии и используется на школьном пищеблоке для обработки столовой и кухонной посуды и при проведении уборки в соответствии с санитарными правилами (Сан Пин2.3/2.4.3590-20).

Вывод: Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной.

С протоколом комиссии ознакомлена: Бусыгина Т.С.
Рогова И.Г.

Комиссия по контролю качества в составе с протоколом ознакомлены:

1. Каргаполова Валентина Алексеевна Каргаполова
2. Осколкова Ольга Леонидовна Осколкова
3. Падерина Наталья Александровна Падерина