

ПРОТОКОЛ

проверки организации горячего питания для обучающихся лица комиссией
родительского контроля МБОУ лица № 82 им.А.Н.Знаменского
от «23» сентября 2026г.

Родительский контроль в составе:

1. Легоцкая Татьяна Викторовна
2. Михайлова Василиса Юрьевна
3. Ермолаева Виктория Сергеевна
4. Щанстная Елена Александровна
5. Немцева Марина Викторовна

в присутствии медицинского работника Алехиной Виктории Владимировны,
ответственной за организацию питания заместителя директора по общим вопросам
Чумаковой Аллы Борисовны.

Цель проверки: Проверить условия предоставления горячего питания, наличие меню на
текущий день и пятидневное меню отдельно для 1-4 классов, отдельно для 5 – 11 классов
на информационном стенде, в котором должны указываться сведения об объемах блюд и
энергетической ценности.

Меню должно быть согласовано директором лица;

Проверить внешний вид обслуживающего персонала, чистоту полов, стен, окон, столов и
столовых приборов;

Проверить использование при обслуживании сухих тарелок и столовых приборов, на
отсутствие посуды с отбитыми краями, трещинами, сколами;

Проверить чистоту и исправность раковин для мытья рук и полотенцесушителя, наличие
мыла;

Проверить внешний вид, запах, вес готовых блюд;

На использование щеток для мытья посуды (недопущение губчатого материала);

На соблюдение правил сбора отходов (наличие специальной промаркированной емкости
с крышкой). Результат проверки:

В ходе проверки установлено:

Меню в наличии на информационном стенде на текущий день и пятидневное меню
отдельно для 1-4 классов, отдельно для 5 – 11 классов, в котором указаны сведения об
объемах блюд и энергетической ценности. Меню согласовано директором лица; Меню на
23 сентября:

Завтрак: Каша гречневая, рассыпчатая; котлета куриная с соусом; помидоры свежие;
кофейный напиток; хлеб.

Обед: Суп крестьянский, котлета мясная с соусом; рис отварной; помидоры свежие;
компот из свежих фруктов; хлеб пшеничный, хлеб ржаной.

Внешний вид обслуживающего персонала опрятный, у всех сотрудников столовой
наличие головных уборов, чистая специальная одежды;

Полы, стены, окна, столы и столовые приборы чистые;

Используются сухие тарелки и столовые приборы. Посуда целая; с отбитыми краями,
трещинами, сколами отсутствует;

Раковины для мытья рук чистые, мыло присутствует;

Стол накрывается за 10 минут до звонка, вторые блюда и гарнир тёплые.

Внешний вид и запах приготовленного блюда свежий, вес готовых блюд соответствует
утвержденным директором весу в меню;

Проверяющими было проведено выборочное контрольное взвешивание 10 порций
котлеты куриной, из них просчитано % отходов в присутствии повара Татевосян Л.Г.

Вес соответствует заявленному в меню;

Замечаний к сотрудникам пищеблока нет;

Щетки для мытья посуды жесткие;

Емкость для сбора отходов промаркирована.

Организация и контроль питания осуществляется должным образом.

Замечания: Бывает горячее второе блюдо, раньше необходимо накрывать столы.

Рекомендации: нет рекомендаций.

С протоколом комиссии ознакомлены:

Легоцкая Т.В.
Михайлова В.Ю.
Ермолаевва В.С.
Щанстная Е А.
Немцева М.В.
Алехина В.В.
Чумакова А.Б.
Татевосян Л.Г.