

**Департамент образования**  
**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение**  
**города Иркутска**  
**средняя общеобразовательная школа №10 им. П. А. Пономарева**  
**(МБОУ г. Иркутска СОШ № 10 им. П. А. Пономарева)**  
664035, г. Иркутск, ул. Шевцова, 16  
Тел./факс 778589, 779275  
Эл. почта: [sh10\\_irk@mail.ru](mailto:sh10_irk@mail.ru)

Протокол № 1

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

Дата проверки: 10.10.23

Время проверки: 9:30, 2 перемена

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соответствие веса и температурного режима блюд и продукции основного дополнительного меню, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

**Комиссия в составе:**

1. Шубина Татьяна Александровна - ответственный за организацию питания
2. Антухова Елена Юрьевна - ответственный за организацию питания
3. Москвитина Елена Павловна
4. Гончарова Надежда Викторовна
5. Климкина Альбина Петровна
6. Богданова Яна Сергеевна
7. Мельникова Елена Викторовна

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

**В ходе проверки установлено:**

1. Соответствие блюд утвержденному меню, наличие контрольного блюда  
Контрольное блюдо вставлено  
Завтрак соответствует утвержденному меню
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций  
проведено контрольное взвешивание  
оливки - 150 гр, какао - 180 гр, батон - 28 гр  
температурные режимы соблюдены
3. Соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся соответствует норме
4. Соблюдение безопасной дистанции посадочных мест детям Посадочные места по 6 человек за  
столом

**ЗАМЕЧАНИЯ:**

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_

**ПРЕДЛОЖЕНИЯ:**

1. Заменить кашу овсяную, так как дети ее не едят
2. Батон заменить на батон с маслом, батон с повидлом.
3. Детям понравился завтрак буреки с котлетой!

**Члены комиссии:**

1. Шубина Татьяна Александровна *Тшуб*
2. Антухова Елена Юрьевна *Ан*
3. Москвитина Елена Павловна *Моск*
4. Гончарова Надежда Викторовна *Гон*
5. Климкина Альбина Петровна *Кли*
6. *Богданова Ана Сергеевна*
7. *Шиникова Елена Викторовна*

С протоколом комиссии ознакомлена: *Лапшев* зав. производством Лапшева И.Г.

## ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ

№	Вопрос	Ответ
1	Соответствуют приготовленные блюда утвержденному меню;	✓
	а) да	
2	Вывешено ли циклическое меню для ознакомления родителей и детей?	✓
	а) да	
3	Соответствует ли вес готовых блюд?	✓
	а) да	
4	Визуальное количество пищевых отходов после приема пищи	✓
	а) меньше половины	
5	Вывешен ли график приема пищи обучающимися?	✓
	а) да	
6	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	✓
	а) да	
7	Наличие и состояние спецодежды у сотрудников столовой, осуществляющих раздачу готовых блюд?	✓
	а) да	
8	Удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей	✓
	а) удовлетворены	
9	Соответствует ли температурный режим готовых блюд?	
	1 блюдо <i>салат 65°</i>	
	2 блюдо <i>какао 65°</i>	
10	Санитарно-техническое содержание обеденного зала, обеденной мебели, столовой посуды:	✓
	а) соответствует нормам	

Члены комиссии:

1. Шубина Татьяна Александровна *Шубина*2. Антухова Елена Юрьевна *Антухова*3. Москвитина Елена Павловна *Москвитина*4. Гончарова Надежда Викторовна *Гончарова*5. Климкина Альбина Петровна *Климкина*6. *Богданова Ана Сергеевна*7. *Михайлова Елена Викторовна*Ознакомлена: *Лавина* зав. производством Лапшева И.Г.