

Протокол

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

Дата проверки: 07.07.2026 г.

Время проверки: завтрак и обеда

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований для работников столовой.

Родительский контроль в составе:

1. Бабаева М.Ф. *Бабаева*
2. Добрынина П.Г. *Добрынина*

составили настоящий протокол в том, что 07.07. 2026 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в дошкольной группе
В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам воспитанников, завтрак нравится детям.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
3. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню.
4. Для мытья рук имеются раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилок, используют дез. средства.
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для 6-х обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает.
6. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой, (маски, перчатки, чепцы).

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

В ходе проверки установлено:

С протоколом комиссии ознакомлена:

cf

Сахань Т.В.

Протокол

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

Дата проверки: 07.07.2026 г.

Время проверки: завтрак и обед

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований для работников столовой.

Родительский контроль в составе:

1. Бабаева М.Ф. *Бабаева*
2. Добрынина П.Г. *Дф*

составили настоящий протокол в том, что 07.07. 2026 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в дошкольной группе
В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам воспитанников, завтрак нравится детям.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
3. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню.
4. Для мытья рук имеются раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилок, используют дез. средства.
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для 6-х обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает.
6. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой, (маски, перчатки, чепцы).

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

С протоколом комиссии ознакомлена: *Напалкова* зав. производством Напалкова Т.В.