

Протокол № 4
комиссии по родительскому контролю
за санитарным состоянием школьной столовой и качеством организации питания
обучающихся в Муниципальном автономном общеобразовательном учреждении
«Средняя общеобразовательная школа № 14 имени Героя России Дмитрия
Шектаева» (среднее звено)

22.04.2025 г.

Присутствовали:

Ощепкова Т.В. – директор МАОУ «СОШ № 14»
Лукомская Л.А. – заместитель директора МАОУ «СОШ № 14»
Келейникова Ю.Н. – представитель родительского комитета 7А класса
Абзаирова Т.М. – представитель родительского комитета 6 Б класса
Воробьева Н.В. – представитель родительского комитета 5 В класса
Ягудина Е.Р. – представитель родительского комитета 9 Г класса
Портнягина Ю.П. – фельдшер МАОУ «СОШ № 14»
Карташова О.Н. – председатель бракеражной комиссии

Было проверено:

- санитарное состояние школьной столовой;
- соблюдение обучающимися правил личной гигиены;
- наличие меню, соответствие реализуемых блюд меню;
- использование работниками столовой средств защиты (маски, перчатки);
- соблюдение графика питания обучающихся и их дистанцирование при рассадке.

- 22.0.2025г. согласно трехнедельному меню были приготовлены:
- Котлета «Дружба» с соусом молочным – 130.
- Пюре картофельное – 150 г.
- Какао с молоком – 200 г.
- Хлеб ржаной витаминизированный – 20 г.
- Хлеб пшеничный витаминизированный – 20 г.

В ходе проверки было установлено:

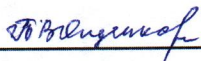
1. санитарное состояние столовой соответствует предъявляемым требованиям;
2. обучающиеся имеют возможность вымыть руки с мылом, высушить их, обработать антисептическим средством;
3. реализуемые блюда соответствуют меню, порционно;
4. работники столовой используют СИЗ, имеют их в достаточном количестве;
5. график питания, питьевой режим соблюдаются.

Выводы (решение):

признать состояние школьной столовой и качество питания. Котлета «Дружба» с соусом молочным по органолептическим показателям соответствует всем требованиям технологической карты. Порции соответствуют норме. Взвешено 5 порций тефтелей мясных - вес 520г. При беседе с обучающимися, им нравится, как готовят в столовой. Детям очень нравится питаться отзывы только положительные, очень вкусно. В помещении столовой температура 20 градусов. Температура блюд соответствует норме: котлета «Дружба» с соусом молочным, пюре картофельное – 62 градуса, какао – 70 градусов.

Члены комиссии:

Ощепкова Т.В.



Карташова О.Н. Лоп
Портнягина Ю.П. Лоп
Лукомская Л.А. Лоп
Келейникова Ю.Н. Лоп
Абзаирова Т.М. Лоп
Воробьева Н.В. Лоп
Ягудина Е.Р. Лоп

Лопашова Т.А. Лоп
Чернова Ю.А. Лоп

Протокол № 4
комиссии по родительскому контролю
за санитарным состоянием школьной столовой и качеством организации питания
обучающихся в Муниципальном автономном общеобразовательном учреждении
«Средняя общеобразовательная школа № 14 имени Героя России Дмитрия
Шектаева» (среднее звено)

22.04.2025 г.

Присутствовали:

Ощепкова Т.В. – директор МАОУ «СОШ № 14»
Лукомская Л.А. – заместитель директора МАОУ «СОШ № 14»
Гаврилова Н.Н. – представитель родительского комитета
Портнягина Ю.П. – фельдшер МАОУ «СОШ № 14»
Карташова О.Н. – председатель бракеражной комиссии
Было проверено:

- санитарное состояние школьной столовой;
- соблюдение обучающимися правил личной гигиены;
- наличие меню, соответствие реализуемых блюд меню;
- использование работниками столовой средств защиты (маски, перчатки);
- соблюдение графика питания обучающихся и их дистанцирование при рассадке.

- 22.0.2025г. согласно трехнедельному меню были приготовлены:

- Котлета «Дружба» с соусом молочным – 130.
- Пюре картофельное – 150 г.
- Какао с молоком – 200 г.
- Хлеб ржаной витаминизированный – 20 г.
- Хлеб пшеничный витаминизированный – 20 г.

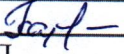
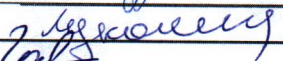
В ходе проверки было установлено:

1. санитарное состояние столовой соответствует предъявляемым требованиям;
2. обучающиеся имеют возможность вымыть руки с мылом, высушить их, обработать антисептическим средством;
3. реализуемые блюда соответствуют меню, порционно;
4. работники столовой используют СИЗ, имеют их в достаточном количестве;
5. график питания, питьевой режим соблюдаются.

Выводы (решение):

признать состояние школьной столовой и качество питания. Котлета «Дружба» с соусом молочным по органолептическим показателям соответствует всем требованиям технологической карты. Порции соответствуют норме. Взвешено 5 порций тефтелей мясных - вес 520г. При беседе с обучающимися, им нравится, как готовят в столовой. Детям очень нравится питаться отзывы только положительные, очень вкусно. В помещении столовой температура 20 градусов. Температура блюд соответствует норме: котлета «Дружба» с соусом молочным, пюре картофельное – 62 градуса, какао – 70 градусов.

Члены комиссии:

Ощепкова Т.В. 
Карташова О.Н. 
Портнягина Ю.П. 
Лукомская Л.А. 
Гаврилова Н.Н. 