

Протокол № 3
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» (начальное звено)

15.10.2025 г.

Присутствовали:

Лукомская Л.А. – заместитель директора МАОУ «СОШ № 14»

Войтенко А.В.... - представитель родительского комитета

Литвинчук Ю.А. – представитель родительского комитета

Чиркова М.В. – заместитель директора 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.

- 15.10.2025г. согласно трехнедельному меню были приготовлены:

- Плов из курицы – 150г.

- Кофейный напиток с молоком – 200 г.

- Хлеб ржаной витаминизированный – 20 г.

- Хлеб пшеничный витаминизированный – 20 г.

- Фрукт – 100 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 удовлетворительным состояние школьной столовой и качество питания. В 09.30 час, после второго урока, питались два первых класса, три вторых класса, один третий класс. Количество питающихся составило 95 человек. Плов из курицы по органолептическим показателям соответствует всем требованиям технологической карты. Порции соответствуют норме. Взвешено 5 порций плова - вес 752г. При беседе с обучающимися выяснили, что им нравится, как готовят в столовой. Детям нравится питаться, отзывы только положительные, говорят, что очень вкусно. В помещении столовой температура 23 градуса. Температура блюд соответствует норме: плов из курицы – 62 градуса, кофейный напиток – 70 градусов. Количество отходов – 3,800 кг.

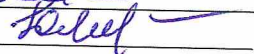
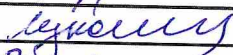
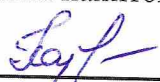
Члены комиссии:

Карташова О.Н.

Лукомская Л.А.

Войтенко А.В.

Литвинчук Ю.А.



Протокол № 1
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)

30.09.2025 г.

Присутствовали:

Лукомская Л.А. – заместитель директора МАОУ «СОШ № 14»

Внукова И.Ю. – представитель родительского комитета

Галлетдинова Н.А. – представитель родительского комитета

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.

- 30.09.2025г. 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:

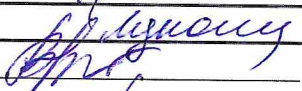
1. санитарное состояние столовой соответствует предъявляемым требованиям;
2. обучающиеся имеют возможность вымыть руки с мылом, высушить их, обработать антисептическим средством;
3. реализуемые блюда соответствуют меню, порционно;
4. работники столовой используют СИЗ, имеют их в достаточном количестве;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

Карташова О.Н. 

Лукомская Л.А. 

Внукова И.Ю. 

Галлетдинова Н.А. 

Протокол № 2
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)

02.10.2025 г.

Присутствовали:

Лукомская Л.А. – заместитель директора МАОУ «СОШ № 14»

Внукова И.Ю. – представитель родительского комитета

Халевина Ю.В. – представитель родительского комитета

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.

- 02.10.2025г. согласно трехнедельному меню были приготовлены:

- Пудинг творожный с яблоком – 120г.
- Чай с сахаром – 200 г.
- Хлеб ржаной витаминизированный – 20 г.
- Хлеб пшеничный витаминизированный – 40 г.

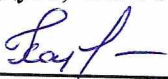
В ходе проверки было установлено:

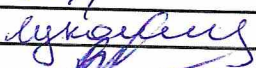
1. санитарное состояние столовой соответствует предъявляемым требованиям;
2. обучающиеся имеют возможность вымыть руки с мылом, высушить их, обработать антисептическим средством;
3. реализуемые блюда соответствуют меню, порционно;
4. работники столовой используют СИЗ, имеют их в достаточном количестве;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

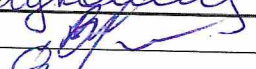
Выводы (решение):

признать удовлетворительным состояние школьной столовой и качество питания. В 09.30 час, после второго урока, питались три пятых класса, три шестых класса, один восьмой класс. Количество питающихся составило 97 человек. Пудинг творожный с яблоком по органолептическим показателям соответствует всем требованиям технологической карты. Порции соответствуют норме. Взвешено 5 порций пудинга - вес 610г. При беседе с обучающимися выяснили, что им нравится, как готовят в столовой. Детям нравится питаться, отзывы только положительные, говорят, что очень вкусно. В помещении столовой температура 23 градуса. Температура блюд соответствует норме: пудинг творожный, – 62 градуса, чай с сахаром – 70 градусов. Количество отходов – 3,800 кг.

Члены комиссии:

Карташова О.Н. 

Лукомская Л.А. 

Внукова И.Ю. 

Халевина Ю.В. 