

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа № 105 г. Челябинска  
имени В.П. Серёдкина» (МБОУ «СОШ № 105 г. Челябинска»)  
ИНН 7451053470 КПП 745101001 ОГРН 1027402926760

454028, г. Челябинск, ул. Кузнецова, д. 7 тел.: 269-26-60

E-mail: [school105chel@yandex.ru](mailto:school105chel@yandex.ru)

**Протокол 1**  
**проверки организации в школьной столовой горячего питания**  
**для обучающихся школы**  
**комиссией родительского контроля**

Дата проверки: 01.11.2022 г.

Время проверки: 11-25 час. (4 перемена)

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

**Родительский контроль в составе:**


1. Горохова Мария Сергеевна - ответственный за организацию питания 5-11 классов
  2. Козяр Татьяна Владимировна - ответственный за организацию питания 1-4 классов
  3. Первунинских Екатерина Васильевна - представитель родительской общественности, 8 класс
  4. Трубецкая Ирина Анатольевна – заместитель директора по ВР
  5. Бук Анастасия Сергеевна – руководитель службы по организации питания в общеобразовательных учреждениях Советского района
  6. Кондратьева Марина Владимировна – заместитель директора по АХЧ.
- составили настоящий протокол в том, что 01 ноября 2022 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

**В ходе проверки установлено:**






1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, обед нравится детям.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества и качество обработки соответствуют требованиям.
3. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
4. Организация питания: в школьной столовой есть дежурные, которые помогают накрывать на столы, классные руководители у входа в столовую стоят и обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 8 раковин с жидким мылом и бумажные полотенца.
5. В обеденном зале каждый стол накрыт соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает.
6. Все классные руководители сопровождают свои классы.
7. Все сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, перчатки, чепцы).

Рекомендации: классным руководителям проводить тематические классные часы по здоровому питанию.

С протоколом комиссии ознакомлен :

 зав. производством Воробьева Е.А.

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1. Горохова М.С. 
2. Козяр Т.В. 
3. Первунинских Е.В. 
4. Трубецкая И.А. 
5. Бук А.С. 
6. Кондратьева М.В. 