

Управление по делам образования администрации  
Кыштымского городского округа Челябинской области

Муниципальное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа № 13 имени Ю.А. Гагарина»  
(МОУ «СОШ № 13»)

---

ул. Челюскинцев, д. 57, Кыштым, Челябинская область, 456871,  
тел./факс: 8 (35151) 4-45-35; E-mail: [sosh13@edu.kyshtym.org](mailto:sosh13@edu.kyshtym.org)  
ОГРН 1027400828784  
ИНН/КПП 7413007113/741301001

Протокол № 1

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

Дата проверки: 26.09.2023 г.

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

Комиссия в составе:

1. Глазкова Е. В. - ответственный за организацию питания
2. Сорокина О. Б. - ответственный за организацию питания
3. Витомскова Е. Б. - представитель родительской общественности, 4 «А» класс
4. Мягкова И.В. - представитель родительской общественности, 5 «Г» класс
5. Нефедова А.С.- представитель родительской общественности, 1 «Г» класс



составили настоящий протокол в том, что 26 сентября 2023 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

6. Блюда соответствуют утвержденному меню (по опросам обучающихся, питание нравится детям).
7. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
8. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
9. Организация питания: при входе в столовую педагоги обращают внимание детей на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 6 раковин с жидким мылом, сушат руки при помощи сушек.
10. В обеденном зале чисто, каждый стол накрыт для 6-х обучающихся, посадочных мест детям хватает.
11. Все классные руководители сопровождают свои классы от кабинета до столовой.
12. Сотрудники столовой при работе, соблюдают гигиенические требования (перчатки, чепцы).
13. Комиссия оценила съедаемость приготовленных блюд обучающимися, что составило примерно 99 %.

Предложения:

1. Предложить родителям, проводить дома беседы о полезном правильном питании.

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1. Витомскова Е. Б. 
2. Мягкова И.В. 
3. Нефедова А.С. 