ГБОУ школа №337 Невского района
Санкт-Петербурга имени Героя Российской Федерации Д.В. Долонского

Протокол № 2
проверки организации горячего питания в школьной столовой для обучающихся школы комиссией родительского контроля.

Дата проверки: 13.11.2026 г.

Время проверки: 11:00 час.
Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся, проверка качества приготовленных блюд.

Совет по питанию в составе:
Председатель совета по питанию-Шаталов А.В.
Ответственный по питанию –Ненюкова О.В.
Секретарь совета по питанию- Видеборенко Е.А.
Родительский контроль в составе:
Федорова А.Б - член Совета совета по питанию (6а класс)
Степанец А.Л - член совета по питанию (2б класс)
Туманова В.В.- представитель родительской общественности (5а и 8б классы)
Васильева В.И - представитель родительской общественности (6б и 9в классы)
Левковская Е.С - представитель родительской общественности (6а класс)

составили настоящий протокол в том, что «13» ноября 2026 года родительской комиссией была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки было установлено:
1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, завтрак и обед нравятся детям.
2. Проведена дегустация блюд членами комиссии. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
3. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
4. Температура подачи блюд соответствует нормам и требованиям.
5. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 5 раковин с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилок.
6. В обеденном зале каждый стол накрыт для 6-х обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает.
7. Все классные руководители сопровождают свои классы.
8. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, перчатки, чепцы).

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. Предложить родителям, проводить дома беседы о полезном правильном питании и правилах поведения в столовой.

2. С целью улучшения качества горячего питания обучающихся, постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.

ВЫВОДЫ:

Питание обучающихся ГБОУ школа №337 Невского района Санкт-Петербурга имени Героя Российской Федерации Д.В.Долонского осуществляется в соответствии с нормативными требованиями. Администрацией школы организован административно-общественный контроль за организацией питания, качеством приготовления пищи, закладкой продуктов, выхода готовой продукции, за соблюдением санитарно-гигиенических норм приготовления блюд, за посещаемостью учащимися столовой в соответствии с установленным графиком питания, организовано дежурство администрации школы в столовой на переменах.

С протоколом комиссии ознакомлены:

Председатель совета по питанию - Шаталов А.В. _____

Секретарь совета по питанию- Видеборенко Е.А. _____

Зав. Производством – Шляхтина С.Н. _____

Ответственный по питанию - Ненюкова О.В. _____

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

Туманова В.В. _____

Васильева В.В _____

Степанец А.Л._____

Федорова А.Б._____

Левковская Е.С._____