



«ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ КОМПЛЕКС № 39,  
«Центр образования- школа № 17»

### ПРОТОКОЛ № 16

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

Дата проверки: 25.03.2026г.

Время проверки: 09:15

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

Родительский контроль в составе:

Налева Е.В. - 2а класс

Мураьева А.С. - 2б класс

Составили настоящий протокол в том, что 25.03.2026 г. родительским контролем была проведена  
Проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню, накрытие столов производится за 5 минут до посадки учащихся.
2. Проведено школьное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что качество пищи соответствует предъявленным требованиям.
3. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
4. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются раковины с жидким мылом.
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для 20(2а) и 22(2б) обучающихся, посадочных мест детям хватает, на момент контроля температура воздуха составила 24 градуса.
6. Все классные руководители сопровождают свои классы.
7. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой.  
( перчатки, чепцы)

С протоколом комиссии ознакомлена: Зав. столовой - Мясникова Е.Г.

С протоколом ознакомлены:

Налева Е.В. \_\_\_\_\_

Мураьева А.С. \_\_\_\_\_

Мясникова Е.Г. \_\_\_\_\_



«ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ КОМПЛЕКС № 39,

«Центр образования- школа № 17»

**ПРОТОКОЛ № 15**

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

Дата проверки: 11.03.2026 г.

Время проверки: 13:30

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

Родительский контроль в составе:

Хоханова М.Ю. - 7а класс

Шаров И.Ф. – 6а класс

Составили настоящий протокол в том, что 11.03.2026 г. родительским контролем была проведена Проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню, накрытие столов производится за 5 минут до посадки учащихся.
2. Проведено школьное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что качество пищи соответствует предъявленными требованиями.
3. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
4. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются раковины с жидким мылом.
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для 18 (7А) и 21 (6а) обучающихся, посадочных мест детям хватает, на момент контроля температура воздуха составила 22 градуса.
6. Все классные руководители сопровождают свои классы.
7. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. ( перчатки, чепцы)

С протоколом комиссии ознакомлена: Зав. столовой - Мясникова Е.Г.

С протоколом ознакомлены:

Хоханова М.Ю.

Хоханова

Шаров И.Ф.

Шаров

Мясникова Е.Г.

Мясникова