

## Протокол № 6

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

Дата проверки: 29 января 2026г.

Время проверки: 10.10 час. (большая перемена)

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

### Родительский контроль в составе:

№ п/п	Класс	ФИО родителя	ФИО обучающегося
1	1 А	Шамшидинова Улькера Ильясовна	Цабак Ян
2	1 Б	Никитенко Оксана Сергеевна	Никитенко Ярослав
3	2 А	Зарединова Эльвира Решатовна	Зарединов Аметхан
4	2 Б	Белова Галина Викторовна	Белов Глеб
5	3 А	Осинняя Татьяна Викторовна	Осинняя Евгения
6	3 Б	Иордаки Ирина Александровна	Иордаки Ксения
7	4 А	Одемлюк Елена Викторовна	Малахович Анастасия
8	4 Б	Меметова Сусунна Асатовна	Меметов Айдер
9	5 А	Амитова Алимэ Ильмиевна	Нематуллаев Раим
10	5 Б	Шавшина Людмила Геннадьевна	Шавшина София
11	6 А	Гафарова Эльмаз Ленуровна	Гафарова Алимэ
12	6 Б	Осинняя Татьяна Викторовна	Осинний Виктор
13	7	Амитова Алимэ Ильмиевна	Нематуллаев Сервер
14	8 А	Гафарова Эльмаз Ленуровна	Гафаров Ахмед
15	8 Б	Одемлюк Альбина Алексеевна	Одемлюк Тальяне
16	9	Шавшина Людмила Геннадьевна	Шавшин Иван
17	10	Амитова Алимэ Ильмиевна	Нематуллаева Мерьем

составили настоящий протокол в том, что 29.01.2026 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 достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым 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. Сушат руки при помощи электросушилок, используют дез. средства.
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для 6-х обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает.
6. Все классные руководители сопровождают свои классы.
7. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, перчатки, чепцы).

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

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

С протоколом комиссии ознакомлена: Рифа Исраиловна Т.Т. Ибраева

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

Шамшидинова Улькера Ильясовна

Никитенко Оксана Сергеевна

Зарединова Эльвира Решатовна

Белова Галина Викторовна

Осиния Татьяна Викторовна

Иордаки Ирина Александровна

Одемлюк Елена Викторовна

Меметова Сусунна Асатовна

Шавшина Людмила Геннадьевна

Гафарова Эльмаз Ленуровна

Одемлюк Альбина Алексеевна

Амитова Алиме Ильминевна