

Протокол № 3

проверки организации горячего питания в ГБОУ лицея №244

от 21.05.2026 года.

Время проверки: 9 ч.45 минут – 10 ч.05 минут (завтрак)

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований для обучающихся, санитарно-техническое состояние обеденного зала, родительский контроль с измерением индекса-несъедаемости.

Родительский контроль в составе:

1. Малышевой Ю.А. (родители учащейся 3б класса)
2. Макаровой Е.А. (родители учащихся 9а класса)
3. Бисултановой Е.И. (родители учащейся 4а класса)

Представитель лицея – Карпова В.И. (ответственный по питанию)

Член бракеражной комиссии-Маринченко В.А. (заведующий производством)

Составили настоящий протокол в том, что 21 мая 2026 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в столовой лицея №244 на завтрак.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню.
2. Членами комиссии проведена дегустация порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
3. Члены комиссии отметили, что порции соответствуют меню возрастной потребности детей, дети ели кашу с удовольствием, отходов мало, что и показал индекс-несъедаемости.
4. Организация питания: для мытья рук имеется 6 раковин с жидким мылом, имеются 2 сушилки для рук, у каждого педагога имеются салфетки и бумажные полотенца для вытирания рук детей.
5. График приема пищи обучающихся имеется. Он висит при входе в школу и столовую на стендах, посвящённых питанию.
6. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой, вежливые и отзывчивые.

Вывод: комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. Оценка работы

школьной столовой признана хорошей, качество завтрака оценено на «отлично» Буфетная продукция имеется в достаточном количестве и пользуется спросом у учащихся.