

**Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение  
средняя общеобразовательная школа № 112  
Выборгского района Санкт-Петербурга**

**ПРОТОКОЛ № 8/1**

заседания комиссии по родительскому контролю  
за организацией и качеством питания обучающихся

**Дата проведения заседания: 05.09.2025**

**Состав общественной комиссии  
по контролю за качеством организации питания:**

Хаперскова О. С.  
Клемкуль Н.В.  
Помелова А.Ю.  
Гусева Е.А.  
Бойцова М.В.

**Цель: проверить соответствие блюд, указанных в ежедневных меню, провести контрольное взвешивание блюд, проверить организацию питания обучающихся.**

**Результат проверки:**

Блюда соответствуют утвержденному цикличному меню.

Проверено контрольное взвешивание и дегустация порций членами комиссии, отмечено, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.

Организация : у входа находятся дежурные учителя начальной школы, дети моют руки перед едой с жидким мылом, учитель контролирует процесс.

Имеются 8 раковин с жидким мылом, руки вытирают ученики бумажными полотенцами, которые выбрасывают в большой бак.

Сотрудники столовой в перчатках и специальной форме, без украшений, без признаков заболевания .

**Вывод:**

**Школьная столовая соответствует требованиям по организации горячего питания.**

**Блюда соответствуют ежедневному меню.**

**Работа признана удовлетворительной.**

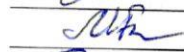
**Претензий и замечаний не предъявляем.**

Председатель комиссии:

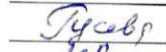


Хаперскова О. С.

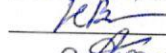
Члены комиссии:



Бойцова М.В.



Гусева Е.А.



Клемкуль Н.В.



Помелова А.Ю.

## РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ

ГБОУ школа № 112

ФИО родителя

Бойцова Марина Владимировна  
Гусева Екатерина Александровна

Дата 05.09.2025

Перемена № 5 12.50-13.10  
Прием пищи (завтрак, обед, полдник)

Класс 8А 8Б 8В

Возраст детей 14-15 лет

Что проверить?	Как оценить?		Комментарии к разделу
	Поставьте «V» в соответствующий раздел		
Наличие двухнедельного циклического согласованного с Роспотребнадзором меню	<u>Есть, размещено на сайте школы</u>	Есть, но не размещено на сайте школы	
Наличие фактического меню на день и его соответствие циклическому	<u>Есть, соответствует</u>	Есть, соответствует	
Наименование блюд по меню	<u>Холодная закуска</u>	<u>1 блюдо</u>	
	гарнир -	напиток -	
Температура первых блюд	> 70	70 - 50°	
Температура вторых блюд	> 60°	60 - 45°	
Полновесность порций	<u>полновесны</u>	<u>полновесны</u>	
Визуальное количество отходов	< 30%	30 - 60%	
холодных закусок	V		
первых блюд	V		
гарниров	V		
напитков	V		
Спросить мнение детей. (Если не вкусно, то почему?)	<u>Винегрет</u>	<u>Вкусно, любят суп</u>	
	<u>Вкусный</u>	<u>рассольник со сметаной. голубцы ленивые</u>	
холодных закусок	V	V	
первых блюд	V	V	
вторых блюд (мясных, рыбных, из творога)	V	V	
гарниров	V	V	
напитков	V	V	

Попробовать еду. Ваше мнение				
	<b>Отлично</b>	<b>Отлично</b>		
холодных закусок	v	v		
первых блюд	v	v		
вторых блюд (мясных, рыбных, из творога)	v	v		
гарниров	v	v		
напитков	v	v		
Ваши предложения/пожелания/ комментарии	<p>Добавить в меню оладьи, вареники, сладкую выпечку собственного производства, сосиски. Добавить в меню еще макароны с сыром, сократив количество каш.          Разнообразить ассортимент фруктов.          Рассмотреть возможность выбора блюд для льготников из двух позиций</p>			

Санкт-Петербург

05.09.2025г.

**АКТ**

проверки за соблюдением режима и качества питания в столовой ГБОУ школы № 112

Комиссия в составе:

Хаперскова О.С. зам. директора по УВР

Помелова А.Ю. ответственная за организацию питания

Бойцова М.В. представитель педагогического коллектива

Клемкуль Н.В. зам. директора по ВР

Бровина В.В. врач 7-й детской поликлиники

Гусева Е.А. представитель родительской общественности

провели проверку за соблюдением режима и качества питания в помещениях столовой ГБОУ школы № 112.

В ходе проверки выявлено: работники столовой соблюдают гигиену для приготовления пищи (шапочки, перчатки), ведутся журналы необходимые для производства, в кухонных помещениях соблюдается чистота и порядок, сырье для приготовления пищи хранится в холодильных камерах, стеллажи, оборудование, инвентарь промаркированы.

После приготовления пищи остатки сырья упаковываются, маркируются и помещаются в холодильный шкаф. Просроченных продуктов и сырья не обнаружено.

Уборочный инвентарь промаркирован.

Посуда для приготовления пищи промаркирована. Посуда для приема пищи без сколов и трещин.

Столы накрываются персоналом столовой и еда подается согласно температурному режиму. Дети относят тарелки самостоятельно на стол для грязной посуды.

График посещения столовой учащимися соблюдается.

Столы обрабатываются после каждого приема пищи класса с дезинфицирующими средствами.


В обеденном зале:

В наличии имеются умывальники для мытья рук в количестве 8 штук, диспенсер с дез. средством для обработки рук, диспенсеры для мыла наполнены, эл. сушилки для рук 2 шт, автомат для питьевой воды функционирует, одноразовые стаканы в наличии.

В конце рабочего дня проводится заключительная уборка всех помещений столовой с дезинфицирующими средствами.


**Замечания:** нет

  
\_\_\_\_\_ Хаперскова О.С.

  
\_\_\_\_\_ Помелова А.Ю

  
\_\_\_\_\_ Бойцова М.В.

  
\_\_\_\_\_ Клемкуль Н.В..

  
\_\_\_\_\_ Бровина В.В

  
\_\_\_\_\_ Гусева Е.А..