

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

ПРОТОКОЛ № 12

заседания комиссии по родительскому контролю
за организацией и качеством питания обучающихся

Дата проведения заседания: 20.01.2026

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

Хаперскова О. С. Председатель, зам. директора по УВР
Клемкуль Н.В. зам. директора по ВР
Помелова А.Ю. зам. Председателя, ответственный за организацию питания
Гусева Е.А. представитель родительской общественности
Киселева З. М. представитель ученического сообщества
Бойцова М.В. представитель педагогического коллектива

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. Имеется эл.сушилка

Сотрудники столовой в перчатках и специальной форме, без украшений, без признаков заболевания . В бригаде имеется один мобильный сотрудник

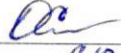

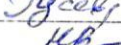



Вывод:

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.
		Киселева З.М.

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ

ГБОУ школа № 112

ФИО родителя/представителя

Гусева Екатерина Александровна
Бойцова Марина Владимировна
Хаперскова Ольга Станиславовна
Клемкуль Наталья Вячеславовна
Киселева Злата Максимовна
Бровина Виктория Валентиновна

Дата 20.01.2026

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

Класс 3А 3Б 3В

Возраст детей 10-11 лет

Что проверить?	Как оценить?		Комментарии к разделу
	Поставьте «V» в соответствующий раздел		
Наличие двухнедельного циклического согласованного 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	Из сухофруктов, вкусный	
Спросить мнение детей. (Если не вкусно, то почему?)	<u>Салат из свежей капусты с огурцом</u>	<u>Вкусно, Борщ с говядиной и сметаной. Макроны со шницелем.</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				
	<u>Хорошо</u>	<u>Отлично</u>		
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, блины, пельмени, сосиски, ленивые голубцы. Предлагаем производить нарезку фруктов Разнообразить количество салатов в меню Ввести «понятные» и популярные интерпретации блюда (куриные наггетсы в духовке, пицца на тонком тесте с овощами и курицей) Дать возможность детям выбирать блюдо из двух позиций</p>			

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

Киселева З.М. представитель ученического сообщества

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.

В бригаде сотрудников имеется один мобильный персонал

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 согласно меню. 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 заполнены мылом, автомат для питьевой воды функционирует, одноразовые стаканы в наличии.

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

Замечания: не предъявляем

 _____ Хаперскова О.С.

 _____ Помелова А.Ю

 _____ Бойцова М.В.

 _____ Клемкуль Н.В..

 _____ Бровина В.В

 _____ Гусева Е.А..

 _____ Киселева З.М.

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

ПРОТОКОЛ № 11

заседания комиссии по родительскому контролю
за организацией и качеством питания обучающихся

Дата проведения заседания: 18.12.2025

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

Хаперскова О. С. Председатель, зам. директора по УВР
Клемкуль Н.В. зам. директора по ВР
Помелова А.Ю. зам. Председателя, ответственный за организацию питания
Гусева Е.А. представитель родительской общественности
Бойцова М.В. представитель педагогического коллектива

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

Вывод:

Школьная столовая соответствует требованиям по организации горячего питания.


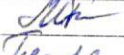
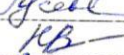


Блюда соответствуют ежедневному меню.

Работа признана удовлетворительной.

Претензий и замечаний не предъявляем.

Председатель комиссии:

Члены комиссии:

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

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ

ГБОУ школа № 112

ФИО родителя/представителя

Гусева Екатерина Александровна
Бойцова Марина Владимировна
Клемкуль Наталья Вячеславовна
Бровина Виктория Валентиновна

Дата 18.12.2025

Перемена № 4 10.45-11.00
Прием пищи (завтрак, обед, полдник)

Класс 5а 5б

Возраст детей 11-12 лет

Что проверить?	Как оценить?		Комментарии к разделу
	Поставьте «V» в соответствующий раздел		
Наличие двухнедельного циклического согласованного 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 -	<u>напиток -</u>	
Температура первых блюд	> 70	<u>70 - 50°</u>	
Температура вторых блюд	> 60°	<u>60 - 45°</u>	
Полновесность порций	<u>полновесны</u>	<u>полновесны</u>	
Визуальное количество отходов	< 30%	<u>30 - 60%</u>	
холодных закусок	V		
первых блюд	V		
гарниров	V		
напитков	V		
Спросить мнение детей. (Если не вкусно, то почему?)	<u>Запеканка «Зебра» со сгущенным молоком</u>	<u>Чай с лимоном свежее яблоко</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				
	Отлично	Отлично		
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 ленивые голубцы, говядину. Заменить каши с фруктами. Дать возможность детям выбирать блюдо из двух позиций</p>			

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 согласно меню. 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 заполнены мылом, автомат для питьевой воды функционирует, одноразовые стаканы в наличии.

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


Замечания: не предъявляем



_____ Хаперскова О.С.


_____ Помелова А.Ю


_____ Бойцова М.В.


_____ Клемкуль Н.В..


_____ Бровина В.В


_____ Гусева Е.А..