

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

ПРОТОКОЛ № 15

заседания комиссии по родительскому контролю
за организацией и качеством питания обучающихся

Дата проведения заседания: 21.04.2026

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 общности
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 на 21.04.2026.

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 имеются два мобильных сотрудника

Вывод:

Школьная столовая соответствует требованиям по организации горячего
питания.



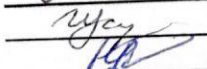
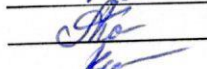
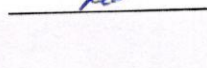
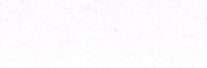
Блюда соответствуют ежедневному меню.

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.

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 21.04.2026

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 - > 70	напиток - 70 - 50°		
Температура первых блюд	> 60°	60 - 45°		
Температура вторых блюд				
Полновесность порций	<u>полновесны</u>	<u>полновесны</u>		
Визуальное количество отходов	< 30%	30 - 60%		
холодных закусок	V			
первых блюд	V			
гарниров	V			
напитков	V	Напиток из шиповника		
Спросить мнение детей. (Если не вкусно, то почему?)	<u>Салат из свежих помидор с маслом</u>	<u>Вкусно, суп рыбный с картофелем и крупой.</u> <u>Тефтели мясные с гречей.</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, ленивые голубцы, почаще предлагать плов с говядиной.</p> <p>Разнообразить количество салатов в меню.</p> <p>Добавить выпечку булочек со сладкой начинкой.</p> <p>Напитки из шиповника и сухофруктов добавить в ежедневной меню.</p> <p>Ввести «понятные» и популярные интерпретации блюда (куриные нагетсы в духовке, пицца на тонком тесте с овощами и курицей)</p> <p>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 два мобильных персонала

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 для еды накрываются сотрудниками столовой. Еда подается согласно температурному режиму согласно меню. Дети относят тарелки самостоятельно на стол для грязной посуды.

В результате дегустации пробных блюд, выдаваемых на обед учащимся, нареканий к качеству не имеем.

График посещения столовой учащимися соблюдается.

Меню размещено на информационном стенде

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.

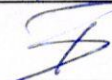
Замечания: не предъявляем

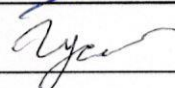
 Хаперскова О.С.

 Помелова А.Ю

 Бойцова М.В.

 Клемкуль Н.В..

 Бровина В.В

 Гусева Е.А..

 Киселева З.М.