



АДМИНИСТРАЦИЯ ГОРОДА НИЖНЕГО НОВГОРОДА
ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ
МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ШКОЛА № 118 С УГЛУБЛЕННЫМ ИЗУЧЕНИЕМ ОТДЕЛЬНЫХ ПРЕДМЕТОВ»

603074 Н. Новгород ул. Народная, дом 35
Тел/факс 220-60-68 s118_nn@mail.52gov.ru

Протокол № 3

проверки организации горячего
питания в школьной столовой обучающихся комиссией родительского
контроля

Дата: 17.10.2025 г.

Время проведения 15.20 (обед).

Цель проверки: наличие информации по организации питания на информационном стенде в
обеденном зале столовой, соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение
гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

Комиссия в составе:

Жозин Светлана Игоревна 8А
Касириева Рамилла Нисимовна 6А
Светикова Елена Юрьевна 6Е
Богатова Татьяна Викторовна 87П
Вотанина Екатерина Сергеевна 7Б
Розенков Сергей Сергеевич 7Д
Кутанкина Виктория Игоревна 6Р, 9А
Варшавская Татьяна Викторовна 7А, 4Б
Судановская Елена Васильевна от 1-я питания

Провела проверку по следующим вопросам:

1. Наличие информации по организации питания на информационном стенде в обеденном зале столовой.
2. Наличие графика приема пищи.
3. Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню.
4. Санитарно-техническое содержание обеденного зала, состояние обеденной мебели, столовой посуды.
5. Наличие санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд, наличие средств индивидуальной защиты.

В результате проверки установлено:

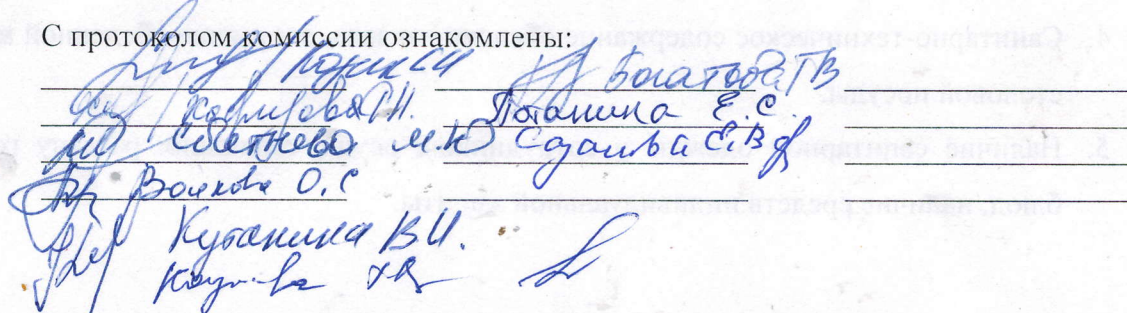
1. На информационных стендах размещена информация по организации питания в школе: приказ о бракеражной комиссии, 4-х недельное примерное цикличное меню трёхразового горячего питания, фактическое ежедневное меню, график приема пищи.
2. Фактическое меню соответствует 4-х недельному примерному цикличному меню (солянка домашняя со сметаной, зеленью; запеканка картофельная с мясом; чай с сахаром; хлеб полезный с микронутриентами; батон витаминный с микронутриентами).
3. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. Выход готовых блюд продукции соответствует норме и возрастной категории детей, качество обработки соответствует предъявленным требованиям.
4. Санитарно-техническое состояние пищеблока и обеденного зала соответствует санитарным нормам и правилам; посуда без сколов.
5. Все сотрудники пищеблока в специальной одежде, защитных масках, головных уборах. Уборка производится после каждого приема пищи специальными средствами.
6. Накрытие производится только на чистые столы. На каждом столе обязательно присутствуют салфетки.
7. Перед приёмом пищи все учащиеся обязательно моют руки. Перед входом в столовую существует комната, где установлены 20 умывальников с горячей и холодной водой, 10 аппаратов для сушки рук. Также перед входом в столовую на стене прикреплен дозатор сенсорный для дезинфекции рук.
8. После приёма пищи, грязная посуда моется в посудомоечной машине работниками столовой. Для мытья посуды используется моющее средство «А 102».
9. Ежедневно после окончания рабочего дня всё оборудование столовой, столы, а также пол моются раствором «Нанодез».
10. Для обеспечения питьевого режима в столовой установлен бак с питьевой водой.

Результат проверки:

Комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявленным нормативно-правовыми актами. Санитарно-гигиенический режим питания в школе выполняется неукоснительно.

Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной.

С протоколом комиссии ознакомлены:


_____ *Бонатова Т.В.* _____
_____ *Потанина Е.С.* _____
_____ *Семакова С.В.* _____
_____ *Кузнецова В.И.* _____
_____ *Кузнецова Т.В.* _____