



СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 83  
С УГЛУБЛЁННЫМ ИЗУЧЕНИЕМ ЯПОНСКОГО И АНГЛИЙСКОГО ЯЗЫКОВ  
ВЫБОРГСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

## ПРОТОКОЛ №1

ПРОВЕРКИ ОРГАНИЗАЦИИ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ ДЛЯ  
ОБУЧАЮЩИХСЯ ШКОЛЫ КОМИССИЕЙ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ

« 15 » сентября 2022г.

**Время проверки:** 10.40

**Цель проверки:** проверка нормативов по массе блюд по приемам пищи и калорийности в соответствии с требованиями СанПиН; размещение ежедневного меню на официальном сайте Федерального центра мониторинга питания обучающихся в информационно-телекоммуникационной сети Интернет: мониторингпитание.рф.

**Состав комиссии:**

- Ключко Л.В., зав. производством;
- Рыжова Т. Н., зав. производством;
- Алифанова Е.В., медработник;
- Горячева В. В., исполняющая обязанности организатора питания;
- Манукян Е. В., представитель родительской общественности;
- Шведко Ю. В., член родительского комитета.

**В ходе проверки установлено:**

1. Стоимость блюд соответствует стоимости из меню «Свободного выбора» и буфетной продукции.
2. Блюда соответствуют утверждённому меню, по опросам учащихся, завтрак нравится детям.
3. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций.
4. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
5. В обеденном зале каждый стол накрыт на четырёх обучающихся одного класса, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает.
6. В наличии имеется график (питания) приёма пищи, график дежурства учителей и администрации.
7. Все сотрудники пищеблока в униформе, защитных масках и перчатках.
8. Пищевые продукты, продовольственное сырьё поступает в столовую документацией, которая подтверждает их качество и безопасность.
9. Санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам.
10. Имеется наличие на официальных сайтах образовательных учреждений в информационно-телекоммуникационной сети Интернет раздела «Питание» и доступности в нем информации; размещение ежедневного

меню на официальном сайте Федерального центра мониторинга питания обучающихся в информационно-телекоммуникационной сети Интернет:

**Выводы:**

Питание осуществляется на основании двухнедельного меню, утверждённого директором школы. Производство готовых блюд планируется в соответствии с технологическими картами.

В обеденном зале вывешено ежедневное меню, утверждённое директором с указанием наименования блюд, выхода продуктов.

Берутся суточные пробы и хранятся в холодильнике. Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

С протоколом комиссии ознакомлены:

Клочко Л.В., зав. производством

Рыжова Т. Н., зав. производством

Алифанова Е.В., медработник

Горячева В. В., исполняющая обязанности организатора питания

Манукян Е. В., представитель родительской общественности

Шведко Ю. В., член родительского комитета

Директор ГБОУ школы № 83



Полякова Н.А.



СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 83  
С УГЛУБЛЁННЫМ ИЗУЧЕНИЕМ ЯПОНСКОГО И АНГЛИЙСКОГО ЯЗЫКОВ  
ВЫБОРГСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

## ПРОТОКОЛ №2

ПРОВЕРКИ ОРГАНИЗАЦИИ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ ДЛЯ  
ОБУЧАЮЩИХСЯ ШКОЛЫ КОМИССИЕЙ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ

« 28 » сентября 2022г.

**Время проверки:** 10.00

**Цель проверки:** проверка стоимости блюд из меню «Свободного выбора» и буфетной продукции; нормативы по массе блюд по приемам пищи и калорийности в соответствии с требованиями СанПиН.

**Состав комиссии:**

- Ключко Л.В., зав. производством;
- Рыжова Т. Н., зав. производством;
- Алифанова Е.В., медработник;
- Горячева В. В., исполняющая обязанности организатора питания;
- Манукян Е. В., представитель родительской общественности;
- Шведко Ю. В., член родительского комитета.

**В ходе проверки установлено:**

1. Стоимость блюд соответствует стоимости из меню «Свободного выбора» и буфетной продукции.
2. Блюда соответствуют утверждённому меню, по опросам учащихся, обед нравится детям.
3. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций.
4. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
5. В наличии имеется график (питания) приёма пищи, график дежурства учителей и администрации.
6. Все сотрудники пищеблока в униформе, защитных масках и перчатках.
7. Пищевые продукты, продовольственное сырьё поступает в столовую документацией, которая подтверждает их качество и безопасность.
8. Санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам.
9. Имеется наличие на официальных сайтах образовательных учреждений в информационно-телекоммуникационной сети Интернет раздела «Питание» и доступности в нем информации; размещение ежедневного меню на официальном сайте Федерального центра мониторинга питания обучающихся в информационно-телекоммуникационной сети Интернет:

**Выводы:**

Питание осуществляется на основании двухнедельного меню, утверждённого директором школы. Производство готовых блюд планируется в соответствии с технологическими картами.

В обеденном зале вывешено ежедневное меню, утверждённое директором с указанием наименования блюд, выхода продуктов. Берутся суточные пробы и хранятся в холодильнике. Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

С протоколом комиссии ознакомлены:

Клочко Л.В., зав. производством

Рыжова Т. Н., зав. производством

Алифанова Е.В., медработник

Горячева В. В., исполняющая обязанности организатора питания

Манукян Е. В., представитель родительской общественности

Шведко Ю. В., член родительского комитета

Директор ГБОУ школы № 83

Полякова Н.А.

