

Протокол № 6

по результатам проверки комиссии по контролю за организацией питания обучающихся МОУ Лицей №1 г. Всеволожска (реализация мероприятий родительского контроля)

Дата проверки: «17» февраля 2026 года.

Время проверки: 12:00

Цель проверки: наличие ежедневного меню, соответствие блюд утвержденному меню, качество приготовления блюд, соблюдение температурного режима блюд, выявление нарушений при организации питания, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся, своевременное посещение столовой учащимися, согласно утвержденному графику.

Родительский контроль в составе:

1. Пугачева К.В., член ОРК
2. Морозова Е.А., ответственный по питанию
3. Александрова А.В., мед. работник
4. Кошечкина О.В. представитель родительской общности 1,3,6,8 класс
5. Вакорина К.С., представитель родительской общности 4 класс

В ходе проверки установлено:

1. При проверке выявлено, что санитарное состояние помещения столовой отличное, замечаний у комиссии нет, нарушений не выявлено. Сотрудники протирают столы после каждого приема пищи, пол чистый, раковины чистые. Детей сопровождают учителя или классные руководители. Классы уносят за собой грязную посуду.
2. Персонал в специальной униформе, передниках, имеются чепчики, вид опрятный.
3. Обучающиеся и сотрудники соблюдают гигиену рук перед приемом пищи. Антисептик и мыло висят над раковинами, сушилки для рук работают исправно.
4. Работники накрывают в соответствии с утвержденным графиком, нарушений не выявлено. Классы приходят своевременно. Пища горячая. У детей имеется возможность замены блюда по вариативному меню дня питания. Сотрудники предлагают блюдо на выбор.
5. Комиссия произвела органолептическую оценку блюд по дню циклического меню. Пища единой консистенции, горячая, цельная, приятно пахнет, выглядит аппетитно, вкусная.
6. Имеется двухнедельное циклическое сбалансированное меню по возрастам в свободном доступе. На стендах размещено ежедневное меню по дню питания по возрастам. Отсутствуют замены блюд по дню меню, выдаваемая пища соответствует фактическому меню. Перед входом

в столовую размещен график питания и режим работы. В помещении на стендах размещены различные инструкции и график уборки помещения.

7. Питьевой режим соблюдается, есть фонтан с чистой водой.

8. Столы накрываются для 4-х обучающихся одного класса, соблюдается единая посадка всего класса. Посуда чистая, сколов и грязи не замечено. Столовые приборы находятся в подстаканниках на столах, с запасом на класс. Есть разделение на зоны чистой и грязной посуды. Сотрудники своевременно уносят грязную посуду в мойку.

9. При проверке работы буфета замечаний не выявлено, отсутствует продукция, запрещенная Приложением №6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Ценники соответствуют всей утвержденной документации.

Вывод: при проверке школьной столовой комиссия родительского контроля установила, что соблюдаются все требования, предъявляемые нормативно-правовым актам. Оценка работы столовой признана отличной.

С протоколом комиссии ознакомлены:



/Капусткина О.Н., заведующая столовой

Председатель комиссии:



/Пугачева К.В

Члены комиссии:



/Морозова Е.А.



/Александрова А.В.



/Кошечкина О.В.



/Вакорина К.С.