

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
школа № 480 Кировского района Санкт – Петербурга

Протокол 1

проверки работы столовой и пищеблока, организации качества питания в
школьной столовой Общественной комиссией родительского контроля

Дата проверки 25.09.2025 г.

Время проверки: 10-40 час. (2 перемена-завтрак)

Цель проверки : Проверка работы столовой и пищеблока. Контроль работы
буфета, документации на продукцию буфета, проверка наличия суточных
проб, проверка организации качества питания.

Родительский контроль в составе:

1. Жиленко Лиия Евгеньевна - ответственный за организацию питания
2. Глушкова А.И. - родитель обучающегося
3. Андреева Е.А. - родитель обучающегося
4. Кобзаренко А.Л. - Медсестра
5. Шаланова О.С. - Родитель обучающегося

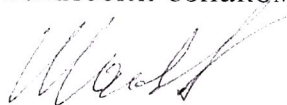
составили настоящий протокол в том, что 25 сентября 2025 года
родительским контролем была проведена проверка работы столовой и
пищеблока, осуществлен контроль работы буфета, организация качества
питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

- Предоставление горячего питания (завтрак и обед) за счет средств бюджета обучающихся 1-4 классов, 5-9-х классов производится на основании заявления родителей и документов (документы предоставлены- договор на организацию питания)
- Блюда соответствуют утвержденному меню, наличие в составе рациона пищевых продуктов со сниженным содержанием насыщенных жиров, блюда не соответствуют температуре подачи .
- Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
- Проведена проверка суточных проб, которые имеются в наличие.
- Осуществлен контроль входной продукции. Условия хранения сырья соответствуют требованиям, установленными изготовителем, в соответствии с товаросопроводительными документами и маркировкой на транспортной и потребительской упаковке.
- Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 4 раковины с жидким мылом, мыло не на каждой раковине.

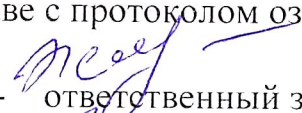
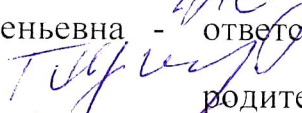
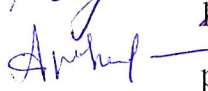
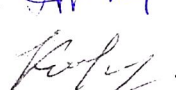
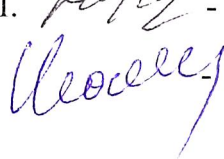
- Сушат руки при помощи сушильных аппаратов используют дез. средства.
- В обеденном зале каждый стол накрыт для 6-х обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает.
- Все классные руководители сопровождают свои классы.
- Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (наличие санитарные книжки, маски, перчатки, чепцы).

С протоколом комиссии ознакомлена: зав. производством



Шаляпина Н.В.

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1. Жиленко Лиия Евгеньевна -  ответственный за организацию питания
2. Глушкова А.И. -  родитель обучающегося
3. Андреева Е.А. -  родитель обучающегося
4. Кобзаренко А.Л.  - Медсестра
5. Шаланова О.С.  Родитель обучающегося

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
школа № 480 Кировского района Санкт – Петербурга

Протокол 2

проверки работы столовой и пищеблока, организации качества питания в
школьной столовой Общественной комиссией родительского контроля

Дата проверки 16.10.2025 г.

Время проверки: 11-40 час. (3 перемена-завтрак)

Цель проверки : Проверка работы столовой и пищеблока. Контроль входной
продукции, документации на нее, проверка наличия суточных проб, проверка
организации качества питания.

Родительский контроль в составе:

1. Жиленко Лиия Евгеньевна - ответственный за организацию питания
2. Глушкова А.И. - родитель обучающегося
3. Андреева Е.А. - родитель обучающегося
4. Кобзаренко А.Л. - Медсестра
5. Шаланова О.С. - Родитель обучающегося

составили настоящий протокол в том, что 16 октября 2025 года родительским
контролем была проведена проверка работы столовой и пищеблока,
осуществлен контроль входной продукции, организация качества питания в
школьной столовой.

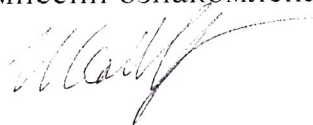
В ходе проверки установлено:

- Предоставление горячего питания (завтрак и обед) за счет средств бюджета обучающихся 1-4 классов, 5-9-х классов производится на основании заявления родителей и документов (документы предоставлены- договор на организацию питания)
- Блюда соответствуют утвержденному меню, наличие в составе рациона пищевых продуктов со сниженным содержанием насыщенных жиров, простых сахаров и поваренной соли, а также пищевых продуктов, обогащенных витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами.
- Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
- Проведена проверка суточных проб, которые имеются в наличие.
- Осуществлен контроль входной продукции. Условия хранения сырья соответствуют требованиям, установленными изготовителем, в соответствии с товаросопроводительными документами и маркировкой на транспортной и потребительской упаковке.
- Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук

имеются 4 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи сушильных аппаратов используют дез. средства.

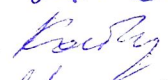
- В обеденном зале каждый стол накрыт для 6-х обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает.
- Все классные руководители сопровождают свои классы.
- Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (наличие сан.книжки, маски, перчатки, чепцы).

С протоколом комиссии ознакомлена: зав. производством



Шаляпина Н.В.

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1. Жиленко Лиия Евгеньевна - ответственный за организацию питания 
2. Глушкова А.И. -  родитель обучающегося
3. Андреева Е.А. -  родитель обучающегося
4. Кобзаренко А.Л.  - Медсестра
5. Шаланова О.С.  Родитель обучающегося