

**Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области  
средняя общеобразовательная школа с. Новая Бинарадка  
муниципального района Ставропольский Самарской области**

**Протокол № 10**

**родительского контроля за организацией горячего питания**

**Дата проведения проверки:** 15.09.2026 г.

**Цель проверки:** соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, контроль температурного режима (горячая подача блюд), анализ выхода порций и органолептических свойств блюд.

**Родительский контроль в составе:**

1. Трепакова А.А. — представитель родительской общественности
2. Князькина М.Ю. — учитель начальных классов

**Меню на день проверки (фактическое):**

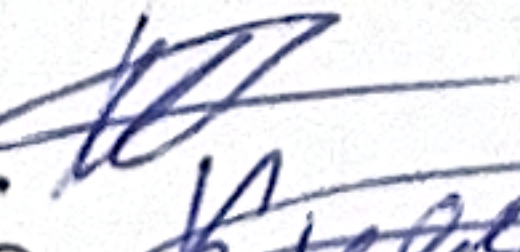
| Приём<br>пищи | Блюдо                                                                                                                                                         |
|---------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Завтрак       | Мясное кулинарное изделие с соусом, макаронные изделия отварные, чай с лимоном, хлеб пшеничный/ржаной                                                         |
| Обед          | Салат из моркови с чесноком, щи из свежей капусты с картофелем и сметаной, гуляш из птицы, каша пшеничная рассыпчатая, чай с лимоном, хлеб пшеничный и ржаной |

**В ходе проверки установлено:**

1. Фактическое меню полностью соответствует утвержденному документальному меню на 15.09.2026.
2. Температурный режим соблюдается — горячие блюда (щи, гуляш, гарнир) поданы с температурой не ниже 65 °С, чай — 75 °С.
3. Дегустация членами комиссии: вкусовые качества высокие, консистенция блюд правильная, овощи не переварены, соус соответствует рецептуре.
4. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования (маски, перчатки, колпаки).
5. Зал приёма пищи и раздаточная линия чистые, санитарное состояние хорошее.
6. Порции соответствуют возрастной потребности детей (1–4 классы).

**Заключение:** питание организовано в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20, нарушений не выявлено. Рекомендовано продолжить контроль за температурой подачи вторых блюд.

**Родительский контроль:**

1. Трепакова А.А. 
2. Князькина М.Ю. 