

## ПРОТОКОЛ № 9

проверки качества питания в ГБОУ СОШ С.Новое Усманово

От 4 июня 2026 года

Комиссия в составе: 2 человек-  
членов родительского комитета  
Сафиной А.Р., Сунагатовой А.Р.

Составили настоящий протокол в том, то 15 мая 2026 года была проведена проверка  
Горячего завтрака.

Время проверки: 9.00 час

В ходе проверки выявлено:

1. Меню соответствует примерному 10-дневному меню школьных завтраков в летний период.

КАША ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ ПШЕННОЙ КРУПЫ 250

КАКАО С МОЛОКОМ 200

БАТОН 40

СЫР (ПОРЦИЯМИ) - 20гр.

2. Организация питания: за 7 минут до звонка накрываются столы, питаются воспитанники по заранее утверждённому графику «в соответствии с количеством посадочных мест и рекомендациями Роспотребнадзора»

3. Организация работы пищеблока: перед началом смены работники пищеблока обеспечиваются запасом одноразовых масок (исходя из продолжительности рабочей смены и смены масок не реже одного раза в 3 часа), перчатками, также дезинфицирующими средствами. Проводится влажная уборка помещений пищеблока с применением дезинфицирующих средств. Уборка помещений производится с использованием разрешённых к применению дезинфицирующих средств, соблюдая время экспозиции и концентрацию рабочего раствора дезинфицирующего средства. В ходе проверки помощником повара была проведена влажная уборка помещения.

4. Контроль качества приготовленных блюд: температура готовой продукции соответствует норме.

Выводы комиссии (по каждому пункту отдельно):

- 1) Меню соответствует норме.
- 2) Организация питания организована в соответствии с требованиями.
- 3) Организация работы пищеблока соответствует требованиям
- 4) Готовая продукция соответствует норме.

Предложения комиссии:

1. Воспитателям ЛДП «Березка» продолжить работу по пропаганде ЗОЖ среди воспитанников и родителей.

С протоколом ознакомлена: повар Насырова Р.А. *Насырова*

Члены комиссии: Сафина А.Р. *Сафина*

Сунагатова А.Р. *Сунагатова*