

Муниципальное общеобразовательное учреждение –
средняя общеобразовательная школа с. Подлесное Марковского района
Саратовской области имени Ю.В. Фисенко

Протокол Комиссии по организации контроля горячего питания

30.01.2026 г.

№ 4

Присутствуют:

- Воротникова М.А., родитель
- Шапкарина А.А., родитель
- Кирпа О.Е., повар
- Рыбина Е.Ю., зам. директора по ВР
- Алексеева Т.А., зам. директора по АХЧ
- Шведкова Г.О., школьная медсестра
- Всего 6 человек

Повестка дня:

1. Проверка качества организации школьного питания и условий приема пищи учениками.
2. Соблюдение санитарно-гигиенических требований.

Проголосовали за повестку: единогласно.

1. В ходе посещения столовой представители родительской общественности смогли пообщаться с персоналом, дежурными педагогами, учениками 1-2-х классов, которые обедали в этот период. В рамках контроля Комиссией отмечено соответствие меню на 30.01.26 г. (Приложение №1), соблюдение графика посещения столовой обучающимися. Родители провели термометрию приготовленных блюд, которая соответствует установленным нормам.
2. Шведкова Г.О., школьная медсестра, рассказала о соблюдении в школе санитарно-гигиенических требований. Посещение столовой осуществляется строго по утвержденному графику.

Решение: принять информацию к сведению; информировать администрацию в случае возникновения проблем по питанию в отдельных классах.

Председатель Комиссии

/Воротникова М.А./

Приложение №1

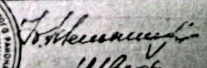
Дата: 30.01.2026 г.

Возрастная категория: 7-11 лет

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептур
			Белки	Жиры	Углеводы		
ОБЕД	Икра кабачковая (промышленного производства)	60	1,14	5,34	4,62	71,4	б/н
	Суп картофельный с горохом на курином бульоне	200	5,84	4,54	17,38	132,76	54-8с-20 1
	Рагу из курицы	240	14,83	13,60	37,66	309,22	54-22м-20
	Компот из смеси сухофруктов	200	0,50	0,00	19,80	81	54-1хн-20
	Хлеб ржаной	20	1,32	0,24	6,68	34,8	б/н
	Хлеб пшеничный витаминизированный	30	2,40	0,48	15,63	76,5	б/н
ИТОГО ЗА ОБЕД			26,03	24,2	101,77	705,68	
% ОТ СУТОЧНОЙ ПОТРЕБНОСТИ В			33,8%	30,6%	30,4%	30,0%	

Возрастная категория: 12-17 лет

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептур
			Белки	Жиры	Углеводы		
ОБЕД	Икра кабачковая (промышленного производства)	100	1,90	8,90	7,70	119	б/н
	Суп картофельный с горохом на курином бульоне	250	7,30	5,67	21,72	165,95	54-8с-20 1
	Рагу из курицы	280	17,30	14,20	43,61	339,83	54-22м-20
	Компот из смеси сухофруктов	200	0,50	0,00	19,80	81	54-1хн-20
	Хлеб ржаной	20	1,32	0,24	6,68	34,8	б/н
	Хлеб пшеничный витаминизированный	30	2,40	0,48	15,63	76,5	б/н
ИТОГО ЗА ОБЕД			30,72	29,49	115,14	817,08	
% ОТ СУТОЧНОЙ ПОТРЕБНОСТИ В			34,1%	32,1%	30,1%	30,0%	

Директор школы:  Мельниченко Ю. П.
Шведкова Г. О.