

Добры  
на  
Алевтин  
а  
Виктор  
вна

Подписано  
цифровой  
подписью:  
Добрынина  
Алевтина  
Викторовна  
Дата: 2026.09.24  
08:15:58 +03'00'

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

«СРЕДНЯЯ ШКОЛА № 83

ЦЕНТРАЛЬНОГО РАЙОНА ВОЛГОГРАДА»

ИНН/ КПП 3444062879/344401001, ОГРН 1023403448001

400066, Россия, Волгоград, ул. им. В. И. Ленина, 21, тел. 33-44-43

Протокол 2

проверки организации горячего питания детей в МОУ «Средняя школа № 83  
Центрального района Волгограда»

комиссией по осуществлению контроля за качеством питания в 2026-2027 учебном году

Дата проверки: 23.09.2026 г.

Время проверки: 11-00 час.

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соответствие требованиям СанПиН способа хранения чистых столовых приборов (ручками вверх), целостность посуды (отсутствие сколов на стаканах и тарелках), наличие бракеражного журнала.

**Родительский контроль в составе:**

1. Мирошникова Е.С.- председатель комиссии, зам. директора по ВР
2. Чичиль Л.О. - ответственный за организацию питания льготных категорий обучающихся
3. Еремеева Е.Г. – общественный инспектор по охране прав детей
4. Зубрина Е.А. – председатель общешкольного родительского комитета
5. Степанян Н.А. – член родительского комитета 8б класса
6. Васильченко А.А. – член родительского комитета 10а класса

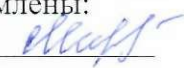
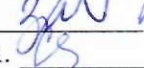
составили настоящий протокол в том, что 23 сентября 2026 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьном буфете-раздаточной. В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню, согласно просу учащихся обед нравится детям.
2. Чистые столовые приборы хранятся в лотках в соответствии с требованиями СанПин (ручками вверх).
3. На используемой посуде отсутствуют повреждения.
4. Бракеражный журнал в наличии, своевременно заполняется сотрудником буфета-раздаточной, медицинским работником и дежурным администратором.
5. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.

**ПРЕДЛОЖЕНИЯ:**

- 1.Продолжить контроль за качеством питания обучающихся.

С протоколом ознакомлены:

1. Мирошникова Е.С. 
2. Чичиль Л.О. 
3. Еремеева Е.Г. 
4. Зубрина Е.А. 
5. Степанян Н.А. 
6. Васильченко А.А. 