



Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Вилинская СОШ № 2 им.Мамутова А.А.» Бахчисарайского района  
Республики Крым

ПРОТОКОЛ №5

проверки организации в школьной столовой питания для обучающихся школы  
советом родительского контроля

Дата проверки: 29.11.2024 г.

Время проверки: 11-30 ч. (большая перемена)

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

**Родительский контроль в составе:**

1. Зердебе А.С. – директор школы, председатель совета
2. Мустафаева З.П. - член совета (родитель)
3. Амзаева З.С. - член совета (родитель)
4. Тохтарова С.М. – медицинская сестра школы
5. *Мамматова Г.И. – ответственный по питанию*

29.11.2024 года советом родительского контроля была проведена проверка организации качества питания в пищеблоке (специально отведенном месте для раздачи пищи) на базе школы

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню и возрастной потребности детей, ежедневное меню утверждено директором школы. Осуществляется подвоз из школьной столовой МБОУ «СОШ №1 им.И.П.Вилина» в специальных емкостях (термосах).
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами совета порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества на среднем уровне, вес соответствует предъявляемым требованиям.
3. Организация питания: дежурные педагоги сопровождают детей: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. В пищеблоке предусмотрены раковины для мытья рук, имеется жидкое мыло, бумажные полотенца.
4. Обеденные столы, на момент проверки, чистые.
5. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в пищеблоке. (маски, перчатки, чепцы).
6. Работает буфет, буфетная продукция разнообразна и соответствует нормам СанПиНа. На момент проверки запрещённых продуктов для детского питания не было

**ПРЕДЛОЖЕНИЯ:**

1. Дежурным педагогам и классным руководителям проводить беседы о полезном правильном питании, о правилах поведения.
2. Сотрудникам пищеблока предусмотреть дополнительные вешалки для одежды обучающихся.

Ознакомлены:

Зердебе А.С. *[подпись]*

Мустафаева З.П. *[подпись]*

Мустафаева С.М. *[подпись]*

Амзаева З.С. *[подпись]*

Тохтарова С.М. *[подпись]*

*Мамматова Г.И.*

## Чек-лист

**Тема: «Требования к организации питания в образовательных организациях. Режим питания обучающихся в образовательных организациях»**

*МБОУ, Филиал СОШ № 2 им. Мамедова АА*  
(наименование образовательной организации)

Ноябрь, 2024

| №<br>п/п | Показатель качества/вопрос                                                                                                                     | Да | Нет |
|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----|
| 1        | Имеется ли основное (организованное) меню для каждой возрастной группы?                                                                        | ✓  |     |
| 2        | Размещено ли основное (организованное) меню на сайте образовательной организации для ознакомления родителей (законных представителей) и детей? | ✓  |     |
| 3        | Имеется ли в образовательном учреждении график приема пищи учащимися?                                                                          | ✓  |     |
| 4        | Размещено ли на стенде ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?                             | ✓  |     |
| 5        | В меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни?                                                                                                 | ✓  |     |
| 6        | В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?                                                                                               | ✓  |     |
| 7        | Соответствует ли ежедневное меню основному (организованному) меню?                                                                             | ✓  |     |
| 8        | Вес готовой порции соответствует ли заявленному выходу в меню?                                                                                 | ✓  |     |
| 9        | Соответствует ли температура подачи первых блюд (должно быть не менее 50-70 <sup>0</sup> С)?                                                   | ✓  |     |
| 10       | Соответствует ли температура подачи вторых блюд (должно быть не менее 45- 60 <sup>0</sup> С)?                                                  |    | ✓   |
| 11       | Соответствует ли температура подачи третьих блюд (должно быть не менее 18 - 20 <sup>0</sup> С)?                                                | ✓  |     |
| 12       | Есть ли в образовательном учреждении приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?                                                  | ✓  |     |
| 13       | Ежедневно ли осуществляется бракераж готовых блюд (с записью в соответствующем журнале)?                                                       | ✓  |     |
| 14       | Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?                     |    | ✓   |
| 15       | Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей их здоровья?                                                                  |    | ✓   |

|    |                                                                                                                     |   |   |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|
| 16 | Качественно ли проведена уборка обеденного зала для приема пищи на момент проверки?                                 | ✓ |   |
| 17 | Обнаружены ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?                                         |   | ✓ |
| 18 | Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)? | ✓ |   |
| 19 | Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?                                                    |   | ✓ |
| 20 | Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?                                                                         |   | ✓ |
| 21 | Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?                                                       | ✓ |   |
| 22 | Имеются ли в столовой стенды по вопросам здорового питания?                                                         | ✓ |   |
| 23 | Есть ли утвержденный директор график дежурства учителей?                                                            | ✓ |   |
| 24 | Есть ли утвержденный директором график приема пищи обучающимися?                                                    | ✓ |   |
| 25 | Перемена для приёма пищи 20 минут?                                                                                  | ✓ |   |
| 26 | Достаточно ли продолжительности перемены для приёма пищи?                                                           | ✓ |   |
| 27 | Проводится ли влажная уборка обеденного зала после каждого приема пищи?                                             | ✓ |   |

**Члены комиссии:**

1. Зердоба А.В. *AS*
2. Лисовский З.В. *Лисовский*
3. Мухоморова З.И. *Мухоморова*
4. Пехтарова С.М. *Пехтарова*
5. Мавлютова Т.М. *Мавлютова*