

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

ПРОТОКОЛ №4

проверки организации питания для обучающихся школы советом родительского контроля

Дата проверки: 21.04.2026 г.

Время проверки: 10-45 ч.

Цель проверки: Контроль за организацией и качеством питания в школе:

-охват учащихся питанием; -температура блюд; -весовое соответствие блюд; -вкусовые качества готового блюда, -буфетная продукция; Соблюдение санитарного состояния пищеблока

Родительский контроль в составе:

1. Зердебе А.С. – директор школы, председатель совета
2. Мавлютова Г.Ш. ответственный за организацию питания
3. Зерали С.Ш. - член совета (родитель)
4. Шейхаметова С.М.– член совета (родитель)
5. Тохтарова С.М. – медицинская сестра школы

21.04.2026 года советом родительского контроля была проведена проверка организации качества питания в пищеблоке (специально отведенном месте для раздачи пищи) на базе школы и произвела контрольное взвешивание блюд. Ежедневное меню утверждено индивидуальным предпринимателем и согласовано с директором школы. Осуществляется подвоз еды из школьной столовой МБОУ «СОШ №1 им.И.П.Вилина» в специальных емкостях (термосах).

В ХОДЕ ПРОВЕРКИ УСТАНОВЛЕНО:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню. Меню разнообразное, соответствует возрастным особенностям обучающихся. По опросам учащихся, еда нравится детям.
2. Посадочных мест детям хватает. Обеденные столы, на момент проверки, чистые.
3. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами совета порций. Вес соответствует предъявляемым требованиям, температура блюд соответствует. Факта подачи остывших блюд не выявлено.

Наименование продукта питания	Количество	Выход по меню	Выход по факту
Рассольник Ленинградский	31	250	255
Птица тушенная в соусе с овощами	31	250	254
Дополнительный гарнир /Салат из капусты/	31	30	37
Компот из смеси сухофруктов	31	180	185
Хлеб пшеничный	31	30	30
Хлеб ржано-пшеничный	31	30	30

4. Организация питания: дежурные педагоги сопровождают детей: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. В пищеблоке предусмотрены 3 раковины для мытья рук, имеется жидкое мыло, бумажные полотенца.

5. Ежедневно ведется бракераж и проверка сроков хранения продукции членами бракеражной комиссии.
6. Работает буфет, буфетная продукция соответствует нормам СанПиНа. На момент проверки запрещённых продуктов для детского питания не было.
7. Санитарное состояние удовлетворительное. Сотрудники используют одноразовые перчатки и чепцы.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

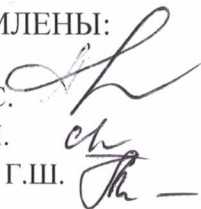
1. Дежурным педагогам и классным руководителям проводить беседы о полезном правильном питании, о правилах поведения.

ОЗНАКОМЛЕННЫ:

Зердебе А.С.

Зерали С.Ш.

Мавлютова Г.Ш.



Шейхаметова С.М.

Тохтарова С.М.

