

ПРОТОКОЛ № 1

контроля за организацией питания в школьной столовой МБОУ «Васильевская СШ» Белогорского района Республики Крым

Дата проведения: 13.01.2026 г.

Члены общешкольного родительского совета

Ответственные Сихова Т. К. - ответств. за организ.
питания, Куртнезерова Э. А. - мед. сестра

Цель: контроль за организацией горячего питания и качеством приготовления блюд обучающихся МБОУ «Васильевская СШ»

Задачи. Проверить калькуляцию блюд.

Проверить санитарное состояние всей столовой.

Проверить хранение продуктов питания.

Итоги проверки:

Комиссия в составе

Ариджан С. Л. - председ. орг. контроля по питанию
Брахно В. В. - председ. совета родителей

проводили рейд по проверке школьной столовой, где

Результаты проверки:

В ходе рейда выявлено следующее:

Показатели	Кол-во
Кол-во учеников, питающихся в столовой	186
Кол-во учащихся охваченных одноразовым горячим питанием.	47
Кол-во учащихся охваченных 2-х разовым горячим питанием.	139
Стоимость обеда	100 р.
Стоимость завтрака	85 р. 55 к.
Стоимость обеда для малообеспеченных семей	250 р.
Обеденный зал оборудован на посадочных мест.	90
Состояние обеденной мебели.	удовлетв.
Состояние кухонной посуды/ количество	удовлетв.
Состояние столовой посуды / количество	удовлетв.
Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников.	удовлетв.
Опрос учащихся школы показал, что удовлетворены качеством приготовления пищи в школьной столовой	Чел: %
Опрос учащихся школы показал, что Не удовлетворены качеством приготовления пищи в школьной столовой.	Чел: %

Показатели	Имеется	Не имеется
Питание организовано согласно меню.	✓	
Меню ежедневно вывешивается для всеобщего обозрения.	✓	
На момент проверки замена блюд отсутствовала, все согласно меню. Расхождения блюд с меню нет.		✓
Технологические карты приготовления блюд имеются.	✓	
Температурный режим при подаче блюд соблюдается	✓	
Суточные пробы (подписаны, дата, время забора)	✓	
Работники столовой обеспечены спецодеждой	✓	
Дезинфицирующие средства (хлорамин)	✓	
Журнал бракеража	✓	

Журнал учета пустой тары	✓	
Журнал учета отходов.	✓	
Культура поведения работников столовой	удовлетв	
Чистота и порядок в столовой. Санитарное состояние обеденного зала, пищеблока.	удовлетв	
Условия хранения продуктов питания. Санитарное состояние, складских помещений.	удовлетв.	
Санитарные книжки имеются	✓	
Сроки медосмотров работниками соблюдаются	✓	

ВЫВОДЫ:

1. В день проведения проверочного рейда по столовой нарушений
2. Комиссии по контролю за организацией горячего питания провести повторную проверку
3. Комиссии по контролю за организацией горячего питания провести повторную опрос учащихся по ежедневному меню в _____ четверти, для выявления неудовлетворенности.

Подписи.

Елхова Т. К.
Брахмо В. В.
Буртнезерова Э. А.
Ариджан С. А.

С. А. Ариджан
В. В. Брахло
Т. К. Елхова
Э. А. Буртнезерова