

## Протокол

проверки организации питания в школе

от 19.12.2025

№ 9

Инициативная группа, проводивших проверку (Ф.И.О.):

1. Председатель комиссии: директор – Сидоренко Валентина Георгиевна
2. Член комиссии: ЗДВР – Асанова Айше Айдеровна
3. Член комиссии: медсестра – Зевадинова Зера Серверовна
4. Член комиссии: родитель 4-А класса – Муслюмова Эмилия Меджитовна
5. Член комиссии: родитель 4-Б класса – Царевская Юлия Валерьевна

В ходе проверки установлено следующее:

В столовой имеются раковины для мытья рук, моющее средство, горячая вода. Двухнедельное меню в наличии, фактическое меню – 10 день (завтрак), информация на стендах соответствует действительности. На стенде размещена информация о графике приема пищи, графике проветривания и кварцевания, графике работы столовой. Санитарные нормы детьми соблюдаются. Бракераж готовых блюд осуществляется ежедневно, что отражается в журнале бракеража готовых блюд. Порции соответствуют возрастной потребности детей.

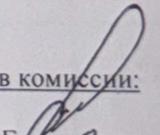
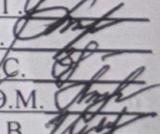
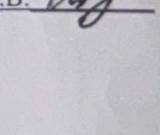
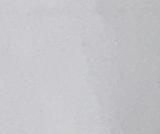
Температура блюд соответствует нормам. Осуществлен визуальный осмотр пищеблока: состояние хорошее. Уборка обеденного зала проведена качественно, обработка дезсредствами. Столы протираются после каждого приема пищи. Посуда подачи чистая. Питание организовано путем предварительного накрывания столов.

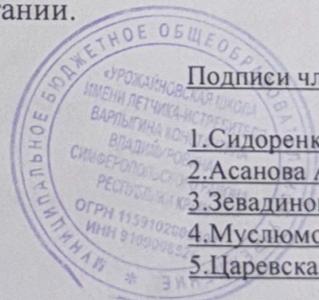
Выявлены замечания: замечаний не выявлено.

Рекомендовано:

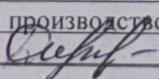
1. Продолжить качественную работу буфето-раздаточной.
2. Продолжить соблюдение сотрудниками столовой всех требований и норм.
3. Продолжить обработку столов дезсредствами.
4. Проводить беседы с детьми о правильном питании.

Подписи членов комиссии:

1. Сидоренко В.Г.	
2. Асанова А. А.	
3. Зевадинова З.С.	
4. Муслюмова Э.М.	
5. Царевская Ю.В.	



С протоколом комиссии ознакомлена:  
заведующая производством Диденко Ю.В.

  
\_\_\_\_\_

## ЧЕК-ЛИСТ

для родителей по проверке организации питания обучающихся  
в МБОУ «Урожайновская школа им. К.В. Варлыгина»  
Симферопольского района Республики Крым

№	Вопросы	Да	Нет
1	Имеется ли в школе двухнедельное меню для каждой возрастной группы?	+	
2	Размещено ли двухнедельное меню на сайте школы для ознакомления родителей и детей? для Детей?	+	
3	Имеется ли в школе график приема пищи учащимися?	+	
4	Размещено ли на стенде ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей и детей? детей?	+	
5	В меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни?	+	
6	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	+	
7	Соответствует ли ежедневное меню двухнедельному меню?	+	
8	Есть ли в школе приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	+	
9	Ежедневно ли осуществляется бракераж готовых блюд (с записью в соответствующем журнале)?	+	
10	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		+
11	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей их здоровья?		+
12	Качественно ли проведена уборка обеденного зала для приема пищи на момент проверки?	+	
13	Обнаружены ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		+
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?	+	
15	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		+
16	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?		+
17	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?	+	
18	Имеются ли в столовой стенды по вопросам здорового питания школьников?	+	
19	Имеется ли буфет в школьной столовой?	+	
20	Есть ли в буфете запрещенная продукция?		+

*А. М. А.*

### ЧЕК-ЛИСТ

для родителей по проверке организации питания обучающихся  
в МБОУ «Урожайновская школа им. К.В. Варлыгина»  
Симферопольского района Республики Крым

№	Вопросы	Да	Нет
1	Имеется ли в школе двухнедельное меню для каждой возрастной группы?	✓	
2	Размещено ли двухнедельное меню на сайте школы для ознакомления родителей и детей? для Детей?	✓	
3	Имеется ли в школе график приема пищи учащимися?	✓	
4	Размещено ли на стенде ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей и детей? детей?	✓	
5	В меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни?	✓	
6	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	✓	
7	Соответствует ли ежедневное меню двухнедельному меню?	✓	
8	Есть ли в школе приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	✓	
9	Ежедневно ли осуществляется бракераж готовых блюд (с записью в соответствующем журнале)?	✓	
10	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		✓
11	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей их здоровья?		✓
12	Качественно ли проведена уборка обеденного зала для приема пищи на момент проверки?	✓	
13	Обнаружены ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		✓
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?	✓	
15	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		✓
16	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?		✓
17	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?	✓	
18	Имеются ли в столовой стенды по вопросам здорового питания школьников?	✓	
19	Имеется ли буфет в школьной столовой?	✓	
20	Есть ли в буфете запрещенная продукция?		✓

Царевские Ю.В.