

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ТРУДОВСКАЯ ШКОЛА» СИМФЕРОПОЛЬСКОГО РАЙОНА
РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

ул. Зеленая, д.1Б, с. Трудовое, Симферопольский район, РК, 297533,
тел. +7 (3652) 33-92-66, e-mail: school_simferopolsiy-rayon311@crimeaedu.ru, ИНН 9109010130

ПРОТОКОЛ

**проверки организации питания в МБОУ «Трудовская школа»
комиссией родительского контроля за организацией питания обучающихся**

29.10.2025

№2

На основании приказа по школе от 29.08.2025 № 235 комиссия по проведению мероприятий родительского контроля за организацией горячего питания в составе: председатель комиссии – Колесниченко К.В., секретарь – Коровко И.В., члены комиссии: Марушко И.С., Загика Е.Н., Сердюк А.А. провела проверку организации питания в МБОУ «Трудовская школа».

В ходе проведения контроля осуществлены следующие мероприятия:

1. Проверка соответствия реализуемых блюд утверждённому меню.
2. Контроль санитарного состояния обеденного зала и пищеблока.
3. Оценка соблюдения правил личной гигиены обучающимися и персоналом.
4. Проверка соблюдения графика приёма пищи.

В ходе проверки установлено:

Питание организовано в соответствии с утверждённым 10-дневным меню. Меню размещено на официальном сайте школы и на информационном стенде в доступном для родителей и обучающихся месте. Повторения блюд в смежные дни отсутствуют, запрещённые продукты не используются.

Меню на день проверки соответствует опубликованному. Соблюдаются условия для личной гигиены: доступ к умывальникам, наличие жидкого мыла. Каждый класс имеет индивидуальные бумажные полотенца.

Проведено контрольное взвешивание порций и их дегустация членами комиссии. Отмечено, что блюда соответствуют заявленному меню, порции достаточные по объёму, вкусовые качества на удовлетворительном уровне. Температура подачи блюд соответствует нормам.

Дежурный учитель присутствует в обеденном зале, контролирует поведение учащихся и напоминает о необходимости мыть руки перед едой.

График приёма пищи соблюдается. Персонал столовой работает в специальной одежде, используются перчатки и средства индивидуальной защиты.

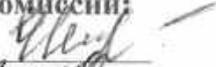
Замечаний по санитарному состоянию столовой и пищеблока не выявлено. Обеденный зал чистый, освещение достаточное, посадочных мест хватает.

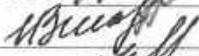
Вывод: работа школьной столовой признана удовлетворительной. Рекомендовано продолжить мониторинг качества питания и соблюдения графика.

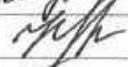
Рекомендации по итогам проверки от 29.10.2025:

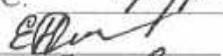
1. Поддерживать постоянный контроль температуры подачи горячих блюд.
2. Усилить информирование родителей о возможности участия в мониторинге питания через сайт школы.
3. Обеспечить своевременное обновление информации на стенде «Меню» в случае изменений.

Подпись членов комиссии:

Колесниченко К.В. 

Коровко И.В. 

Марушко И. С. 

Загика Е.Н. 

Сердюк А.А. 