

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

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

**ПРОТОКОЛ № 5
о результатах проверки организации питания обучающихся
комиссией родительского контроля
20 января 2026 года**

Состав комиссии:

- Председатель: Колесниченко К.В.
- Секретарь: Коровко И.В.
- Члены комиссии: Марушко И.С., Рыбец М.Д., Гончарова О.Р., Сердюк А.А.

Цель проверки: Контроль организации горячего питания и условий его приема.

В рамках проверки комиссия:

1. Проверила соответствие фактического рациона утвержденному 10-дневному меню.
2. Оценила санитарное состояние обеденного зала и пищеблока.
3. Проконтролировала условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены.
4. Проверила внешний вид и наличие санитарной одежды у работников столовой.
5. Оценила ассортимент, сроки годности и условия реализации буфетной продукции.

Результаты:

1. Питание предоставляется в соответствии с утвержденным 10-дневным меню, которое размещено на школьном стенде.
2. Фактический рацион на день проверки соответствовал меню. Использование запрещенных продуктов и повторов блюд в смежные дни не выявлено.
3. Соблюдается утвержденный график питания обучающихся.
4. Обеспечены условия для личной гигиены: установлены 6 умывальников с теплой водой, жидким мылом.
5. По результатам контрольного взвешивания и дегустации, вес порций соответствует нормам, вкусовые качества блюд удовлетворительные.
6. Сотрудники столовой соблюдают санитарные нормы и используют чистую специальную одежду.
7. Питание выдается по классам согласно графику, продолжительность перемен достаточна.
8. Обеденный зал чистый, количество мест соответствует потребностям.

9. В буфете представлена выпечка «Крымхлеб» (булочки, кексы, круассаны), соки и вода без газа. Нарушений условий хранения и сроков реализации не установлено.

Рекомендации:

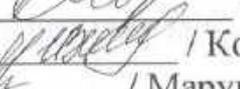
1. Принять меры по поддержанию температуры горячих блюд в момент раздачи.
2. По возможности пересмотреть 10-ти дневное меню, исключив блюдо «ленивые голубцы» (полуфабрикаты).
3. Актуализировать информационные материалы по здоровому питанию в обеденном зале.

Заключение комиссии:

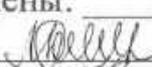
Организация питания в школе в целом соответствует установленным требованиям. Работа персонала и качество пищи получили положительную оценку. Высказанные рекомендации носят плановый характер.

Подписи членов комиссии:

Председатель:  / Колесниченко К.В.

Секретарь:  / Коровко И.В.

Члены:  / Марушко И.С.

 / Рыбец М.Д.

 / Гончарова О.Р.

 / Сердюк А.А.