

**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 № 4

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

от 23 декабря 2025 г.

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. Проверка санитарно-технического содержания обеденного зала.
3. Проверка условий соблюдения правил личной гигиены обучающимися.
4. Проверка наличия и состояния санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.
5. Проверка ассортимента, качества, условий реализации и сроков годности буфетной продукции, реализуемой в столовой.

Результаты проверки:

1. **Питание осуществляется** на основе Основного 10-дневного меню. Меню размещено на информационном стенде в столовой и на официальном сайте школы в разделе «Горячее питание».
2. **Меню соответствует** ежедневному рациону на момент проверки. Повторы блюд в смежные дни отсутствуют, запрещённые продукты не используются.
3. **График приёма пищи** утверждён директором школы и размещён в доступном для ознакомления месте.
4. **Созданы условия** для соблюдения правил личной гигиены: в коридоре у входа в столовую установлены 6 раковин с бесперебойной подачей тёплой воды. Имеется жидкое мыло.
5. **Проведено контрольное взвешивание и дегустация** порций членами комиссии. Отмечено, что порции соответствуют утверждённым нормам, вкусовые качества блюд оценены как высокие.

6. **Персонал столовой** соблюдает санитарные требования: используется чистая санитарная одежда (фартуки, халаты, головные уборы, перчатки).
7. **Выдача питания** осуществляется по классам в соответствии с графиком. Для приёма пищи предусмотрены перемены не менее 15 минут.
8. **Обеденный зал** содержится в чистоте, эстетично оформлен, обеспечен достаточным количеством посадочных мест.
9. **Ассортимент буфетной продукции** на день проверки включал:
 - Выпечку «Крымхлеб» (булочки с повидлом, круассаны со сгущенкой, куксы с изюмом);
 - Соки и негазированную питьевую воду;
 - Печенье, злаковые батончики.

Рекомендации:

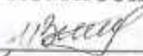
1. Усилить контроль за температурой подачи блюд, чтобы исключить возможность остывания пищи перед раздачей.
2. Классным руководителям своевременно предоставлять заявки на питание для точного планирования объёмов приготовления.
3. Рассмотреть возможность расширения ассортимента буфетной продукции в виде выпечки собственного производства.

Заключение:

Организация питания в МБОУ «Трудовская школа» соответствует санитарно-эпидемиологическим требованиям. Качество приготовления, условия приёма пищи и работа персонала оценены комиссией положительно. Выявленные замечания носят рекомендательный характер и подлежат устранению в установленные сроки.

Подписи членов комиссии:

Председатель комиссии:  / Колесниченко К.В.

Секретарь:  / Коровко И.В.

Члены комиссии:

 / Марушко И.С.

 / Загика Е.Н.

 / Сердюк А.А.