ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ПРОСТОЙ ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП
Документ отправлен на официальный сайт: sftrydovoesch.crimeaschool.ru
Уполномоченное лицо – руководитель образовательного учреждения:
КИБИРЕВА ТАМАРА АЛЕКСАНДРОВНА
Действителен с: с 18.02.2026, 12:41
Действителен до: до 14.05.2027, 12:41
Ключ подписи: 00B44755E0165917DE71873BAFE4C6C5AE

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 № 1

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

от 25 сентября 2026 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., Рыбец М.Д., 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 и бумажные полотенца.
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 (булочки, рогалики с яблоком, сырные палочки);
    - Соки и негазированную питьевую воду;
    - Печенье, злаковые батончики.

Рекомендации:

1. Обновить маркировку на разделочных досках в цехе первичной обработки овощей.
2. Классным руководителям своевременно предоставлять заявки на питание для точного планирования объёмов приготовления.
3. Рассмотреть возможность установки дополнительных рециркуляторов в обеденном зале.

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.
/ Рыбец М.Д.
/ Сердюк А.А.