

**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**

25.09.2025

№1

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 состояния реализуемых блюд утвержденному меню.
2. Проверка санитарно-технического содержания обеденного зала
3. Проверка условий соблюдения правил личной гигиены обучающихся.
4. Проверка соблюдения графика приема пищи обучающихся.

В ходе проверки установлено:

Питание осуществляется на основании Основного 10- дневного меню.

Меню размещено на официальном сайте школы, информационном стенде.

Размещен в доступном месте график приема пищи, меню для ознакомления родителей и детей. В меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни, запрещенные блюда и продукты.

На момент проверки меню соответствует ежедневному меню. Созданы условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам с водой, мылу).

Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.

Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.

В обеденном зале присутствует дежурный учитель, который обращает внимание учащихся на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 6 раковин и жидкое мыло.

Питание учащихся осуществляется в соответствии с графиком приема пищи. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой (перчатки, чепцы, форма).

Обеденный зал эстетично оформлен, обеспечен достаточным количеством посадочных мест. Комиссия установила, что работа школьной столовой признана удовлетворительной.

**Рекомендации:**

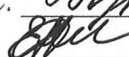
1. С целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.
2. Классным руководителем отработать вопрос своевременного предоставления заявки на питание.
3. Работникам столовой обратить внимание на время начала накрытия во избежание срыва графика питания.

**ФОИ членов комиссии:**

Колесниченко К.В. 

Коровко И.В. 

Марушко И. С. 

Загика Е.Н. 

Сердюк А.А. 