

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ПРОСТОЙ
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВИДЕНИЕ О СЕРТИКАТЕ ЭП

Документ отпечатан на официальном сайте: letsb.e-signature.ru

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОМАКСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА ИМЕНИ СОКОЛОВСКОГО
ВАСИЛИЯ ПЕТРОВИЧА КРАСНОМАКСКОГО РАЙОНА
Республики Татарстан

Действителен с 20.10.2025, №: 16
Документ создан: 20.10.2025, №: 16
Ключ пинкод: 382A0C39F5B0B767DAB53730A87D49BA

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Красномакская средняя общеобразовательная школа имени Соколовского В.П.»

Протокол 3

проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы
комиссией родительского контроля

Дата проверки: 21.11.2025 г.

Время проверки: 09-50 час.

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

Родительский контроль в составе:

1. Бук Л.А. . – Директор школы;
2. Михелева В.В. – ответственная по питанию
3. Сеферова Э.Н.- родитель 8 Б класса;
4. Лихошерстова Н.С. – родитель 11 класса;

составили настоящий протокол в том, что 21 ноября 2025 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

Комиссией установлено, что работниками столовой соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовляемых блюд и кулинарных изделий.

Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркованную тару для чистой использованной ветоши.

В обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

Для мытья рук установлены умывальные раковины с подачей горячей воды. Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь).

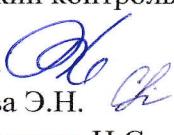
С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет повар в соответствии с рекомендациями по отбору проб-СанПин2.4.5.2409-08.

Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.

Рекомендации:

1. Школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной.
2. Работникам столовой обратить внимание на время начала накрытия во избежание остывания еды.

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1. Бук Л.А. 
2. Сеферова Э.Н. 
3. Лихошерстова Н.С.

Чек-лист

Тема: «Требования к организации питания в образовательных организациях. Режим питания обучающихся в образовательных организациях»

МБДУ „Красногорская СОШ имени Боколовского ВП“
(наименование образовательной организации)

Ноябрь, 2025

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
1	Имеется ли основное (организованное) меню для каждой возрастной группы?	✓	
2	Размещено ли основное (организованное) меню на сайте образовательной организации для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?	✓	
3	Имеется ли в образовательном учреждении график приема пищи учащимися?	✓	
4	Размещено ли на стенде ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?	✓	
5	В меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни?	✓	
6	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	✓	
7	Соответствует ли ежедневное меню основному (организованному) меню?	✓	
8	Вес готовой порции соответствует ли заявленному выходу в меню?	✓	
9	Соответствует ли температура подачи первых блюд (<i>должно быть не менее 50-70°C</i>)?	✓	
10	Соответствует ли температура подачи вторых блюд (<i>должно быть не менее 45- 60°C</i>)?	✓	
11	Соответствует ли температура подачи третьих блюд (<i>должно быть не менее 18 - 20°C</i>)?	✓	
12	Есть ли в образовательном учреждении приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	✓	
13	Ежедневно ли осуществляется бракераж готовых блюд (с записью в соответствующем журнале)?	✓	
14	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		✓
15	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей		

	их здоровья?		<input checked="" type="checkbox"/>
16	Качественно ли проведена уборка обеденного зала для приема пищи на момент проверки?	<input checked="" type="checkbox"/>	
17	Обнаружены ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		<input checked="" type="checkbox"/>
18	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?	<input checked="" type="checkbox"/>	
19	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		<input checked="" type="checkbox"/>
20	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?		<input checked="" type="checkbox"/>
21	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?	<input checked="" type="checkbox"/>	
22	Имеются ли в столовой стенды по вопросам здорового питания?		<input checked="" type="checkbox"/>
23	Есть ли утвержденный директор график дежурства учителей?	<input checked="" type="checkbox"/>	
24	Есть ли утвержденный директором график приема пищи обучающимися?	<input checked="" type="checkbox"/>	
25	Перемена для приёма пищи 20 минут?	<input checked="" type="checkbox"/>	
26	Достаточно ли продолжительности перемены для приёма пищи?	<input checked="" type="checkbox"/>	
27	Проводится ли влажная уборка обеденного зала после каждого приема пищи?	<input checked="" type="checkbox"/>	

Члены Республиканского и муниципального совета:

1. Бук Р.А. 
2. Сереброва Э.Н. Ск 
3. Лихомирская Н.Н. 
4. _____
5. _____