

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«КРАСНОМАКСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА  
ИМЕНИ СОКОЛОВСКОГО ВАСИЛИЯ ПЕТРОВИЧА»  
БАХЧИСАРАЙСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ

Протокол 6

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

Дата проверки: 17.02.2025 г.

Время проверки: 10-00 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 7-Б класса;
4. Лихошерстова Н.С. – родитель 10 класса;
5. Харченко Ю.В. – родитель 3-А класса.

составили настоящий протокол в том, что 17 февраля 2025 года родительским контролем  
была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. В обеденном зале школьной столовой по санитарному состоянию замечаний нет.
2. За каждым классом закреплены обеденные столы. Уборку обеденного зала производит  
работник школы.
3. Дежурные учителя контролируют дисциплину и выполнение личной  
гигиены учащимися.
4. Ассортимент продукции, отпускаемой школьным буфетом разнообразен:  
в наличии имеется 7 наименований выпечки и кондитерских изделий, что пользуется  
спросом у учащихся, разнообразные напитки и соки.
5. Технология приготовления блюд соблюдается. Продукты свежие, согласно  
требованиям САНПиНа. На видном месте меню, с указанием веса и цены.
6. Вес готовых порций соответствует заявленному выходу в меню.

Рекомендации:

Считать работу по организации питания в школьной столовой положительной.

Классным руководителям с обучающимися 1-11 классов провести беседы о

необходимости горячего питания для детского организма во время учебного процесса.

Классным руководителям следить за поведением детей в школьной столовой.

С актом комиссии ознакомлена Ушакова И.В. работник пищеблока (повар) И.В.

Комиссия в составе с протоколом ознакомлены:

1. Бук Л.А. Л.А.
2. Михелева В.В. В.В.
3. Сеферова Э.Н. Э.Н.
4. Лихошерстова Н.С. Н.С.
5. Харченко Ю.В. Ю.В.

## Чек-лист

### Тема: «Требования к организации питания в образовательных организациях. Эстетическое оформление обеденного зала»

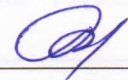
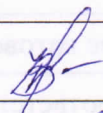
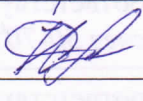
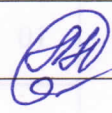
*МБОУ «Красноярская СОШ имени Соколовского В.П.»*  
(наименование образовательной организации)

февраль, 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 (должно быть не менее 50-70 <sup>0</sup> С)?	+	
10	Соответствует ли температура подачи вторых блюд (должно быть не менее 45- 60 <sup>0</sup> С)?	+	
11	Соответствует ли температура подачи третьих блюд (должно быть не менее 18 - 20 <sup>0</sup> С)?	+	
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?		+

16	Качественно ли проведена уборка обеденного зала для приема пищи на момент проверки?	+	
17	Обнаружены ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		+
18	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?	+	
19	Есть ли мыло для мытья рук, сушилок, бумажных полотенец?	+	
20	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		+
21	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?		+
22	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?	+	
23	Имеются ли в столовой стенды по вопросам здорового питания?	+	
24	Эстетично ли оформлено помещение для приёма пищи?	+	
25	Размещена ли на информационных стендах информация о здоровом питании (и о вредной пище)?	+	
26	Размещена ли информация о правилах поведения за столом (в столовой)?	+	
27	Эстетично ли оформлены блюда при подаче учащимся?	+	

**Члены Республиканского и муниципального совета:**

1. Бур А.А. 
2. Михалева В.В. 
3. Сеферова Э.Н. 
4. Михосерстова И.С. 
5. Харченко Ю.В. 