

**Муниципальное общеобразовательное учреждение
города Джанкоя Республики Крым
лицей «Многоуровневый образовательный комплекс № 2
имени Героя Советского Союза Марии Карповны Байды»**

**Протокол № 6
проверки организации в столовой лицея горячего питания для обучающихся
комиссией по контролю горячего питания обучающихся**

Дата проверки: 25.09.2025 г.

Время проверки: 09.40 час.

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

Комиссия:

Председатель: Блашко Н. Б. - заместитель директора по ВР;

Секретарь: Билялова У. Н. - социальный педагог;

Члены комиссии:

Чечко Л. А. - заместитель директора по УВР НОО;

Мотренко Г. П. - представитель родительской общественности;

Хлебникова Т. Р. - представитель родительской общественности;

Мойтак Т. Ю. - представитель родительской общественности,

составили настоящий протокол в том, что 25.09.2025 года комиссией по контролю горячего питания обучающихся МОУ лицей «МОК№2 им. М. К. Байды» была проведена проверка организации качества питания в столовой лицея, соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному Единому основному (организованному) 10-дневному меню на 2025-2026 учебный год для организации бесплатного горячего питания 1-4 классов, 1-4 классов отдельных категорий, 5-11 классов отдельных категорий, по опросам учащихся, завтрак нравится детям.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации члены отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям. Удельный вес не съеданной пищи: минимальный % - 0; средний % - 7; максимальный % - 11.
3. Температура подачи блюд – соответствует норме.
4. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
5. Организация питания: в обеденном зале имеются дежурные педагоги и обучающиеся. Для мытья рук имеются раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилок.
6. Все классные руководители 1-4 классов сопровождают свои классы.
7. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой.
8. В лицее имеется утвержденное основное меню для каждой возрастной группы с учетом режима функционирования организации, утвержденный График питания обучающихся 1-4 классов и обучающихся льготной категории; График питания обучающихся 5-11 классов льготной категории.
9. Обеденный зал эстетично оформлен, обеспечен достаточным количеством посадочных мест.
10. Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике, дата проставлена. Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции». Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Сертификаты качества- имеются.
11. Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПин. Сколы, трещины – отсутствуют.
12. Материально-техническая база пищеблока находится в хорошем состоянии. Технологическое оборудования и уборочный инвентарь промаркирован.

Предложения: предложить родителям (законным представителям), проводить дома беседы о полезном правильном питании.

С протоколом комиссии ознакомлена: заведующая столовой Попова Н. А.

С протоколом ознакомлены: Блашко Н. Б.

Чечко Л. А.

Хлебникова Т. Р.

Билялова У. Н.

Мотренко Г. П.

Мойтак Т. Ю.