

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Ялтинская гимназия имени А.П. Чехова» муниципального образования  
городской округ Ялта Республики Крым  
(МБОУ «Ялтинская гимназия им. А.П. Чехова»)

ПРОТОКОЛ № 3

Проверки организации горячего питания обучающихся в МБОУ «Ялтинская гимназия  
им. А.П. Чехова» комиссией родительского контроля

Дата проверки: 04.02.2026 год

Время проверки: 08.30, обед

Цель проверки:

1. Проверка организации питания в школе.
2. Санитарно-техническое содержание обеденного зала.
3. Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися.
4. Соблюдение норм СанПиНа.
5. Контроль за качеством питания.

В ходе проверки комиссией установлено:

1. Сформирована нормативно-правовая база, регламентирующая организацию питания.
2. Созданы следующие условия для организации питания в МБОУ «Ялтинская гимназия им. А.П. Чехова»:

а) в наличие технологическое оборудование исправно, в пищеблоке соблюдаются санитарно-эпидемиологические требования к оборудованию: кухонному инвентарю, посуде и тарелкам ( в двух экземплярах), маркировка, организация проверки весов;

б) в столовой осуществляется сбор отходов и вынос их в мусорные контейнеры;

в) санитарное состояние пищеблока и обеденного зала хорошее, в наличии достаточное количество моющих и дезинфицирующих средств, систематическое проведение мероприятий по дезинфекции;

3. В школе налажена система контроля качества питания школьников:

- организован и соблюдается питьевой режим;

- создана бракеражная комиссия, которая контролирует соответствие пищевого рациона утвержденному меню, осуществляется контрольное взвешивание порций.

В ходе посещения родительской комиссией было проведено контрольное взвешивание порций, соответствие готовых блюд представленному меню. Нарушений и расхождений не выявлено.

4. В МБОУ «Ялтинская гимназия им. А.П. Чехова» в полном объеме соблюдается СанПиН;  
- имеется утвержденное ежедневное меню (в обеденном зале) с указанием сведений об объеме блюд, стоимости, названия кулинарных изделий, утвержденных технологических карт;  
- систематически ведется: журнал здоровья; журнал бракеража готовой кулинарной продукции.

5. Систематически осуществляется пополнение школьного сайта в разделе «питание».

**Выводы:**

Все установленные требования по организации качеству питания выполняются. Нарушений не выявлено. Документы имеются в полном объеме и заполняются своевременно. В обеденном зале чисто, мебель и пол обрабатываются дезинфицирующими средствами. Работники столовой имеют чистый, опрятный вид, работают в чепцах, масках и перчатках.

Ответственный за организацию питания

Родители:

*Ермишко Т.А.*  
*Щербина Т.И.* *Иванченко Н.В.*  
*Тодманская Т.А.* *Нерсисян Д.С.*