

Протокол № 8

проверки организации питания в МОУ «Майская школа» муниципального совета родительского контроля за организацией питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях Джанкойского района Республики Крым, подведомственных управлению образования, молодежи и спорта администрации Джанкойского района Республики Крым утвержденного приказом управления образования, молодежи и спорта администрации Джанкойского района Республики Крым от 09.09.2022г. № 01-03/327

от 29.04.2026 г.

Группа муниципального совета родительского контроля, проводивших проверку:

1. Директор МОУ «Майская школа» - Синяк И.А.
2. ЗДУВР – Зинкевич Л.В..
3. Шиян Н. Н. председатель родительского контроля в МОУ «Майская школа».
4. Стрейзман Н.В.- член совета родительского контроля
5. Ворона О.Н.- член совета родительского контроля

ВОПРОСЫ КОНТРОЛЯ:

ЧЕК-ЛИСТ для родителей по проверке организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях Джанкойского района Республики Крым:

- 1.Соответствие рациона питания, утвержденному меню;
- 2.Санитарное состояние столовой;
- 3.Качество готовых блюд;
- 4.Соблюдение гигиенических требований для работников столовой, обучающихся.

Ход работы группы родительского контроля:

- 1.Соответствие рациона питания, утвержденному меню;
- 2.Санитарное состояние столовой;
- 3.Качество готовых блюд;
- 4.Соблюдение гигиенических требований для работников столовой, обучающихся.

В ходе проверки соответствия блюд утвержденному меню было установлено:

Блюда соответствуют, утвержденному меню, по опросам обучающихся, обед нравится . Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности. Качество готовых блюд соответствует требованиям.



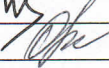

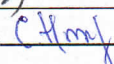
В столовой находится дежурный педагог, который напоминает о том, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются раковины и жидкое мыло.

В столовой соблюдают гигиенические требования.

РЕШИЛИ:

1. Информационную справку по первому и второму вопросам принять к сведению.
2. Предложить родителям проводить дома беседы о полезном, правильном питании.
3. Регулярно размещать на сайте в разделе «Горячее питание» актуальных локальных актов по вопросам горячего питания детей.
4. Классным руководителям строго следить за посещением обеденного зала детей и приемом пищи, мытьем рук.
5. Бракеражной комиссии продолжить работу по контролю приготовления качества блюд.
6. Администрации школы продолжить работу по контролю организации питания детей, санитарным состоянием обеденного зала, складских помещений.
7. Продолжать контроль за санитарным состоянием пищеблока, кухонной посуды и инвентаря.

Подписи членов комиссии:

1. Синяк И.А. 
2. Зинкевич Л.В. 
3. Ворона О.Н. 
4. Шиян Н.Н. 
5. Стрейзман Н.В. 

МКУ «Центр по обеспечению
деятельности
Образовательных учреждений и
учреждений культуры» управления
образования молодежи и спорта
администрации Джанкойского района

ЧЕК-ЛИСТ

для родителей по проверке организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях Джанкойского района Республики Крым, подведомственных управлению образования, молодежи и спорта администрации Джанкойского района Республики Крым

№ п/п	Вопросы	Да	Нет
1	Имеется ли в школе двухнедельное меню для каждой возрастной группы?	Да	
2	Размещено ли двухнедельное меню на сайте школы для ознакомления?	Да	
3	Имеется ли в школе график приёма пищи учащимися?	Да	
4	Размещено ли на сайте ежедневное (фактическое) меню для ознакомления?	Да	
5	В меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни?	Да	
6	В меню отсутствуют запрещённые блюда и продукты?	да	
7	Соответствует ли ежедневное меню двухнедельному меню?	Да	
8	Есть ли в школе приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	Да	
9	Ежедневно ли осуществляется бракераж готовых блюд (с записью в соответствующем журнале)?	Да	
10	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		Нет
11	Предусмотрена ли организация питания детей с учётом особенностей их здоровья?	Да	
12	Качественно ли проведена уборка обеденного зала для приёма пищи на момент проверки?	Да	
13	Обнаружены ли в столовой насекомые, грызуны или следы их обитания?		Нет
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки)?	Да	
15	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		Нет
16	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?		Нет
17	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?	Да	
18	Имеются ли в столовой стенды по вопросам здорового питания?	Да	

Директор _____

И.А.Синяк

