

Протокол №3

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 19.11.2025 г.

Группа муниципального совета родительского контроля, проводивших проверку:

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

ВОПРОСЫ КОНТРОЛЯ:

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

1. Соответствие блюд, утвержденному меню.
2. Соблюдение гигиенических требований для работников столовой, обучающихся.

Ход работы группы родительского контроля:

- 1 вопрос. Соответствие блюд, утвержденному меню.
- 2 вопрос. Соблюдение гигиенических требований для работников столовой, обучающихся.

В ходе проверки соответствия блюд, утвержденному меню было установлено:

Блюда соответствуют, утвержденному меню, по опросам учащихся, обед частично нравится обучающимся. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности, также проведено контрольное взвешивание порции, удельный вес несъеденной пищи составил максимально- -35%. В столовой находится дежурный педагог, который обращает внимание, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются раковины и жидкое мыло.

В столовой соблюдают гигиенические требования. У работников пищеблока имеются головные уборы, перчатки.

РЕШИЛИ:

1. Информационную справку по первому и второму вопросам принять к сведению.
2. Предложить родителям проводить дома беседы о полезном, правильном питании.

4. Регулярно размещать на сайте в разделе «Горячее питание» актуальных локальных актов по вопросам горячего питания детей.
5. Классным руководителям строго следить за посещением обеденного зала детей и приемом пищи, мытьем рук.
6. Бракеражной комиссии продолжить работу по контролю приготовления качества блюд.
7. Администрации школы продолжить работу по контролю организации питания детей, санитарным состоянием обеденного зала, складских помещений.
8. Продолжать вести контроль за санитарным состоянием пищеблока, кухонной посуды и инвентаря.

Подписи членов комиссии:

Директор МОУ «Майская школа»
Синяк И.А.

Секретарь совета родительского контроля
Ворона О.Н.

ЗДУВР Зинкевич Л.В.

Председатель совета родительского контроля
Шиян Н. Н.

Член совета родительского контроля
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