

## Протокол № 6

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 27.02.2026 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. соблюдение графика столовой;
4. наличие меню;
5. качество готовых блюд;
6. соблюдение гигиенических требований для работников столовой, обучающихся.

*Ход работы группы родительского контроля:*

1. Соответствие рациона питания, утвержденному меню;
2. санитарное состояние столовой;
3. соблюдение графика столовой;
4. наличие меню;
5. качество готовых блюд;
6. соблюдение гигиенических требований для работников столовой, обучающихся.

В ходе проверки соответствия блюд утвержденному меню было установлено:

Блюда соответствуют утвержденному меню

Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности, также проведено контрольное взвешивание порции, удельный вес несъеденной пищи составил максимально - 25%. 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.

**РЕШИЛИ:**

1. Информационную справку по первому и второму вопросам принять к сведению.
2. Регулярно размещать на сайте в разделе «Горячее питание» актуальных локальных актов по вопросам горячего питания детей.
3. Классным руководителям строго следить за посещением обеденного зала детей и приемом пищи, мытьем рук.
4. 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.

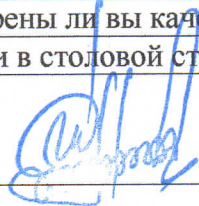
МКУ «Центр по обеспечению  
деятельности  
Образовательных учреждений и  
учреждений культуры» управления  
образования молодёжи и спорта  
администрации Джанкойского района

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