

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ПРОСТОРЕНСКАЯ ШКОЛА ИМЕНИ ИВАНА ЯЦУНЕНКО»
ДЖАНКОЙСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ
(МОУ «ПРОСТОРЕНСКАЯ ШКОЛА ИМ.И.ЯЦУНЕНКО»)**

**ПРОТОКОЛ № 5 от 27.01.2026г.
проверки организации питания
в МОУ «Просторенская школа им. И. Яцуненко»
советом родительского контроля**

27.01.2026г. членами совета родительского контроля МОУ
«Просторенская школа им.И. Яцуненко» в составе:

- 1.Козаченко Е.В.- председатель совета;
- 2.Кабанец О.С.- член комиссии;
- 3.Карпишина В.И.- член комиссии;
- 4.Нестеренко А.М.- член комиссии

В ходе проверки комиссией установлено следующее:

- 1.Сформирована нормативно-правовая база, регламентирующая организацию питания.
 - 2.Созданы следующие условия для организации питания в МОУ
«Просторенская школа им. И. Яцуненко»:
 - а) в школе имеется пищеблок: столовый зал и хозяйственные и подсобные помещения, позволяющие осуществлять приготовление безопасной и сохраняющей пищевую ценность кулинарной продукции, ее реализацию; осуществлять питание обучающихся.
 - б) в наличии исправное технологическое оборудование, соблюдаются санитарно-эпидемиологические требования к оборудованию: кухонному инвентарю, посуде и тарелкам, осуществлена маркировка, поверка весов;
 - в) санитарное состояние пищеблока и обеденного зала хорошее, в наличие достаточное количество моющих и дезинфицирующих средств. Систематически проводятся мероприятия по дезинфекции (согласно вывешенным графикам);
 - 3.В школе налажена система контроля качества питания школьников
 - организован и соблюдается питьевой режим;
 - создана бракеражная комиссия, которая контролирует соответствие пищевого рациона утвержденному меню; ежедневно ведется журнал бракеража готовой продукции;
- В ходе посещения было проведено контрольное взвешивание порций, соответствие готовых блюд представленному меню. Нарушений и расхождений не выявлено.
- 4.Имеются:
 - утвержденное ежедневное меню (в обеденном зале) с указанием сведений об объеме блюд их стоимости;
 - двухнедельное меню, размещенное на сайте школы и в обеденном зале.
- В меню запрещенных продуктов нет. В смежные дни повтора блюд нет. Ежедневное меню соответствует двухнедельному.
- 5.Правила личной гигиены учащимися выполняются.
 - 6.В столовом зале есть стенд с нормативными документами.
- Выводы:**
Все установленные требования по организации и качеству питания выполняются. Нарушений не выявлено. Документы имеются в полном объеме и заполняются