

ПРОТОКОЛ

проверки родительского контроля за организацией питания обучающихся в МОУ «Средняя школа №8»

от 30.01.2026 г. № 5

Инициативная группа родителей, проводивших проверку (Ф.И.О.):

1. Член комиссии: зам. директора по ВР Дуримо Л.В. Корсетель СВ, БВ к.
2. Член комиссии: уч. м.в.ч. массов, родитель ИГ. 7А, 5В, 4В и. Ковальчик О.М.
3. Член комиссии: председатель ПК, учитель, Белешкова И.Р.
4. Член комиссии: учитель, родитель ЗВ к. Корсетель С.Э.
5. Член комиссии: родитель СВ к. Куренный И.В.

В ходе проверки установлено следующее:

- в школе имеется все необходимое документация об организации питания обучающихся на 2 полугодие 2025-2026 г.
- пищевой режим соблюдается в соответствии СанПиН
- ежедневное меню соответствует заявленному (Пудина из творога (заливка) с ма. сущ.; сыр (порезанный); чай с сах. и лим.; яблоки), вода при взвешивании соответствует; в меню вид, вода имеет этикетку; вкус, запах - удовлетв.;
- меню вывешено в столовой, в коридоре для родителей (ежедневно).
- имеется график дежурства учителей график приема пищи обучающихся, график уборки пищевого оборудования; все необходимое вовремя вернуто своевременно;
- сотрудники пищеблока в чистой санитарной одежде и обуви, головная убор, перчатки.
- в меню сопровождается документ, подтверждающие качество и безопасность пищевых продуктов
- имеется стенд о "здоровом питании"
- на момент проверки - чисто (полы, мусор по углам, в том числе на коридорных стенах отсутствует); живительное дыхание по стенам; разговоры за столами отсутствуют, по-сура без слов и треском; мебель без изгибов;

Выявлены замечания:

Замечаний нет. Строго соблюдать и руководствоваться СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Рекомендовано:

В бригадном журнале, в графе "присутствие" членов бригады прописать фамилии.

Подписи членов комиссии:

1. Дуримо Л.В. [подпись]
2. Белешкова И.Р. [подпись]
3. Ковальчик О.М. [подпись]
4. Куренный И.В. [подпись]
5. Корсетель С.Э. [подпись]

Чек-лист мониторинга организации горячего питания в
общеобразовательных учреждениях города Джанкой.

30.01.26г.

№	Вопросы	Результаты контроля
1	Наличие таблички на двери обеденного зала	Да
2	График работы столовой, какой датой утвержден	Да
3	Количество раковин для мытья рук, из них рабочие (если не работают, какие замечания, какие даны рекомендации)	4 (работает)
4	Наличие мыла (жидкое, кусковое)	Да
5	Наличие горячей воды для мытья рук	Да
6	Наличие бумажных полотенец, сушилок для рук	Да (работают, 1 не в ремонте)
7	Наличие питьевого фонтанчика (рабочий/не рабочий), в каком состоянии	Чист (все работает)
8	Наличие актуального графика уборки питьевого фонтанчика	Да
9	Наличие кипяченной воды: - график смены кипяченной воды - поднос для чистой одноразовой посуды - контейнер для использованной одноразовой посуды	Да
10	Наличие перчаток у работника пищеблока при раздаче пищи	Да
11	Наличие головного убора у работника пищеблока	Да
12	Наличие чистой спецодежды у работника пищеблока (халат или фартук)	Да (халатом)
13	Наличие на стенде: - меню на две недели - меню на день с обязательным указанием наименования блюда, массы блюда, калорийности	Да
14	Наличие стенда с актуальными информационными материалами для детей и родителей (указать тематику)	Да
15	Наличие суточной пробы в холодильнике (посмотреть дату, время отбора, посмотреть температуру на градуснике). Если холодильник находится на пищеблоке, попросить, чтоб принесли показали.	Да (чисто, соответствует норме)
16	Качество проведенной уборки: - обеденного зала (пыль, мусор по углам, в том числе на подоконниках), - столов (есть ли разводы на столах, жевательные резинки под столом)	Да (чисто)
17	Расписание приема пищи для детей на видном месте	Да
18	Наличие контрольной порции на видном месте	Да
19	Наличие готовой продукции в закрытых прилавках	-
20	Наличие индивидуальной упаковки на выпечке или же накрыто салфеткой	Да
21	Соблюдение детьми правил личной гигиены. Все ли моют руки перед едой	Да

22	Есть ли дежурные учителя, контроль с их стороны за соблюдением правил личной гигиены и порядка в обеденном зале	Да
23	Наличие на столе салфеток, достаточное ли количество	Да
24	Наличие на столе приборов (вилки, ложки)- должны быть сухие и чистые	Да
25	Накрыты ли столы к приходу детей	Да
26	Наличие хлеба на столе	Да
27	Обязательная дегустация-описать вкусовые качества, вид и состояние блюда	Да, блюдо вкусное, в меню, поделенное. Внешний вид соответствует стандарту.
28	Обязательное взвешивание двух первых, вторых блюд с фиксацией грамм	тушен-170г (порция) суп-17г (порция), пюре-78 (порция)
29	Обязательная термометрия первых, вторых блюд с фиксацией температуры	Да, 60°С
30	Состояние шупа, нуждается ли в замене	Не нуждается
31	Как подаются блюда-все вместе или же все отдельно	по отдельности
32	Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню, (если нет, приказ на замену)	соответствует
33	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи;	минимальной

Вывод: персонал и обучающиеся соблюдают все нормы мер и правила. Ежедневное меню соответствует двухдневному, введено в столовой и в холле 1 этаж родителей. Уборка столовой выполнена качественно, полы на паркетных покрытиях не моются, столы протирают после каждого приема пищи.

Рекомендации замечаний нет; устранить проблему с гигиеной рук; строго соблюдать и руководствоваться СанПиН 2 3/2.4. 5590-20.

Прием пищи: завтрак/обед

Дата осуществления контроля: 30.01.2017.

Подпись члена родительского совета

Подпись директора

зам. дир. по ВР, родитель 2В, 6В Куркина Л. В.
родитель 3В кл. Куркина Т. В.
учитель нач. кл., родитель Коваленко О. Н.
Кодиров С. Э. Сын, родитель 3Б кл.
Беликова Л. Р.