

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СКАЛИСТОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА ИМЕНИ
ЛИМОРЕНКО ПАВЛА ТРОФИМОВИЧА»

Протокол 3

Проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся
школы комиссией родительского контроля

Дата проверки: 05.11.2025

Время проверки: 11-00

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

Родительский контроль в составе:

1. Куприянова Н.В.- директор школы
2. Минина А.Т.- ответственная по питанию
3. Шевченко Н.Н.- родитель
4. Мамбетова А.М. – медсестра

Составили настоящий протокол в том, что 05 ноября 2025 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

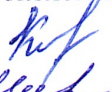
1. В обеденном зале школьной столовой по санитарному состоянию замечаний нет.
2. Технология приготовления блюд соблюдается. Продукты свежие, согласно требованию САНПиНа. На видном месте меню, с указанием веса и цены.
3. Вес готовых порций соответствует заявленному выходу в меню.
4. Температура вторых блюд соответствует норме.
5. В обеденном зале просторно и уютно. За каждым классом закреплены обеденные столы. Уборку обеденного зала производит работник школы.
6. Столовыми приборами и посудой школьная столовая укомплектована. Имеющегося количества посуды и приборов достаточно для обеспечения всех учащихся.
7. Дежурные учителя контролируют дисциплину и выполнение личной гигиены учащимися.

Рекомендации:

Общая чистота и порядок соответствуют установленным нормам и требованиям. Ассортимент предлагаемых блюд отвечает потребностям школьников. В целом, созданы комфортные условия для приема пищи. Необходимо усилить контроль со стороны дежурных учителей за соблюдением учащимися правил гигиенических норм перед приемом пищи.

С протоколом комиссии ознакомлена _____ работник пищеблока (повар)

Комиссия в составе с протоколом ознакомлены:

1. Куприянова Н.В. 
2. Минина А.Т. 

3. Шевченко Н.Н. 
4. Мамбетова А.М. 

	результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		
15	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей их здоровья?	+	
16	Качественно ли проведена уборка обеденного зала для приема пищи на момент проверки?	+	
17	Обнаружены ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		-
18	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?	+	
19	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		-
20	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?		-
21	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?	+	
22	Имеются ли в столовой стенды по вопросам здорового питания?	+	
23	Есть ли утвержденный директор график дежурства учителей?	+	
24	Есть ли утвержденный директором график приема пищи обучающимися?	+	
25	Перемена для приема пищи 20 минут?	+	
26	Достаточно ли продолжительности перемены для приема пищи?	+	
27	Проводится ли влажная уборка обеденного зала после каждого приема пищи?	+	

Н.В. Куприянова *huf*
 А.М. Мамкина *mmk*
 У.А. Мевремово
 А.М. Мамбетова *huf*

Чек-лист

Тема: «Требования к организации питания в образовательных организациях. Режим питания обучающихся в образовательных организациях»

МБОУ «Скотовское сель. ш. им. Героев Т.М.»
(наименование образовательной организации)

Ноябрь, 2025

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
1	Имеется ли основное (организованное) меню для каждой возрастной группы?	+	
2	Размещено ли основное (организованное) меню на сайте образовательной организации для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?	+	
3	Имеется ли в образовательном учреждении график приема пищи учащимися?	+	
4	Размещено ли на стенде ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?	+	
5	В меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни?	+	
6	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	+	
7	Соответствует ли ежедневное меню основному (организованному) меню?	+	
8	Вес готовой порции соответствует ли заявленному выходу в меню?	+	
9	Соответствует ли температура подачи первых блюд (должно быть не менее 50-70 ⁰ C)?	+	
10	Соответствует ли температура подачи вторых блюд (должно быть не менее 45- 60 ⁰ C)?	+	
11	Соответствует ли температура подачи третьих блюд (должно быть не менее 18 - 20 ⁰ C)?	+	
12	Есть ли в образовательном учреждении приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	+	
13	Ежедневно ли осуществляется бракераж готовых блюд (с записью в соответствующем журнале)?	+	
14	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по		-