

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

Протокол 5

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

Дата проверки: 30.01.2026

Время проверки: 11-30

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
5. Бехтер М.П. – родитель

Составили настоящий протокол в том, что 30 января 2026 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

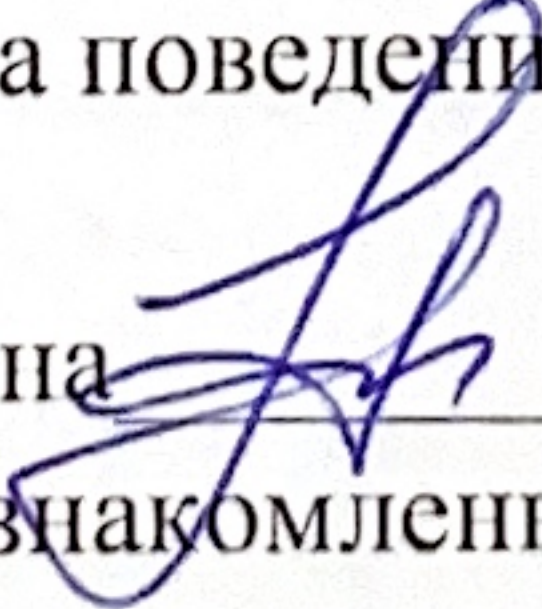
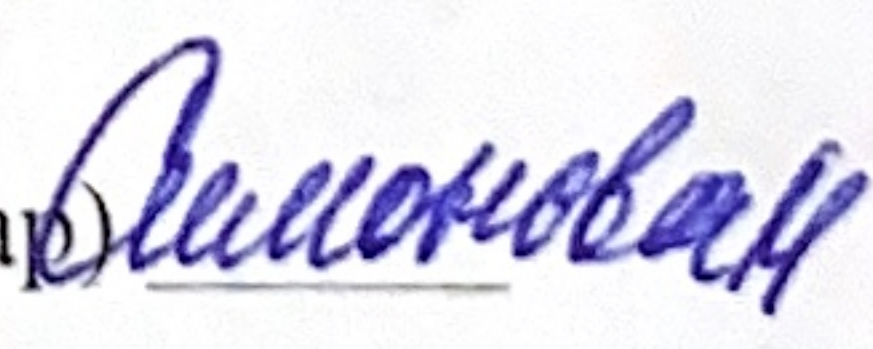
В ходе проверки установлено:

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. В обеденном зале просторно и уютно. За каждым классом закреплены обеденные столы. Уборку обеденного зала производит работник школы.
5. Столовыми приборами и посудой школьная столовая укомплектована.
6. Дежурные учителя контролируют дисциплину и выполнение личной гигиены учащимися

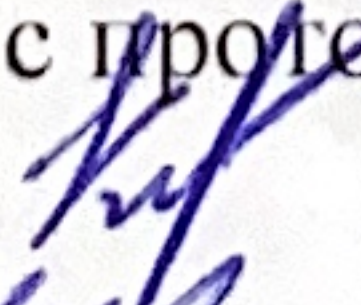
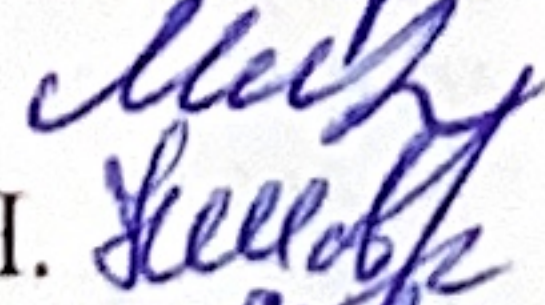
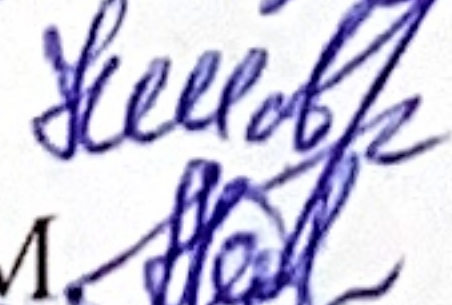
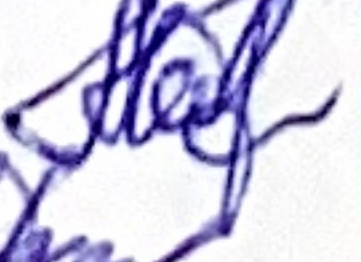
Рекомендации:

Считать работу по организации питания в школьной столовой удовлетворительной. Классным руководителям с обучающимися 1-11 классов провести беседы о необходимости горячего питания для детского организма во время учебного процесса.

Классным руководителям следить за поведением детей в школьной столовой.

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. 
5. Бехтер М.П. 

Чек-лист

Тема: «Требования к организации питания в образовательных организациях. Органолептическая оценка блюд и соответствие веса готовой продукции заявленной выходу блюд»

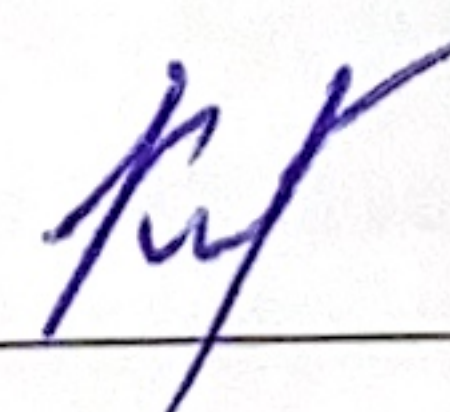
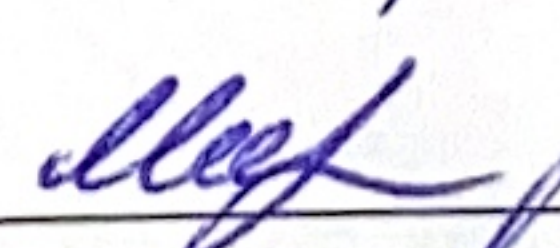
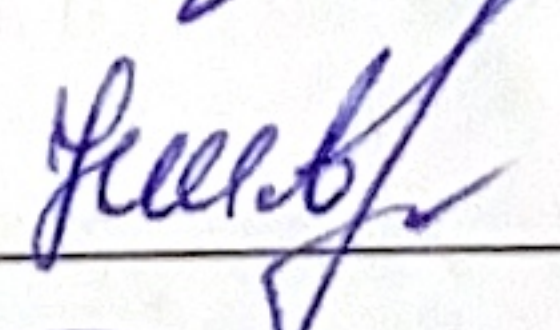
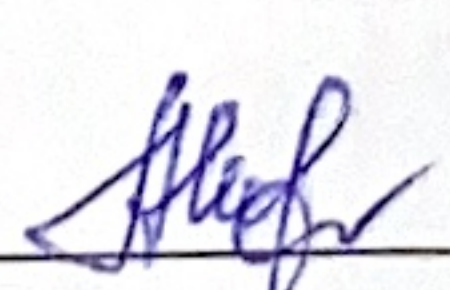
МБОУ «Скаматовская СОШ им. Милоренко Т. П.»
(наименование образовательной организации)

Январь, 2026

№ 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°C)?	+	
10	Соответствует ли температура подачи вторых блюд (должно быть не менее 45- 60°C)?	+	
11	Соответствует ли температура подачи третьих блюд (должно быть не менее 18 - 20°C)?	+	
12	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей их здоровья?	+	
13	Качественно ли проведена уборка обеденного зала для приема пищи на момент проверки?	+	
14	Обнаружены ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		—
15	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?	+	
16	Есть ли мыло для мытья рук, сушилок, бумажных полотенец?	+	
17	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	+	

18	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?		—
19	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?	+	
20	Имеются ли в столовой стенды по вопросам здорового питания?	+	
21	Есть ли приказ о создании бракеражной комиссии?	+	
22	Есть ли положение о бракеражной комиссии?	+	
23	Есть журнал бракеража готовой продукции (прошит, пронумерован, заверен печатью)?	+	
24	Ведется ли журнал бракеража готовой продукции (подписи не менее 3 членов бракеражной комиссии)?	+	
25	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии?		—
26	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	+	
27	Есть ли контрольная порция?	+	
28	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит?	+	
29	Дегустация родителями готовых блюд: Соответствуют ли блюда органолептическим показателям указанных в технологических картах (вкус, цвет, запах, консистенция)?	+	
30	Внешний вид сотрудников (перчатки, головные уборы, одежда – чистая)	+	
31	Наличие салфеток на столах?	+	
32	Проводится влажная уборка после каждого приема пищи?	+	
33	Удовлетворительное ли санитарное состояние мебели (столы, стулья)?	+	

Члены родительского совета:

1.  Н. В. Куприянова
2.  А. И. Мухина
3.  Н. Н. Шевченко
4.  М. И. Фокхтер
5.  А. М. Маибетова

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

Протокол 6

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

Дата проверки: 04.02.2026

Время проверки: 11-30

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
5. Бехтер М.П.. – родитель

Составили настоящий протокол в том, что 04 февраля 2026 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

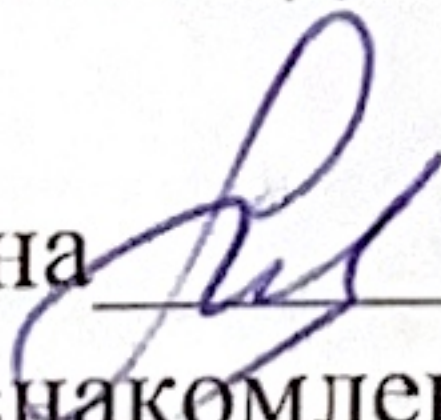
В ходе проверки установлено:

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. В обеденном зале просторно и уютно. За каждым классом закреплены обеденные столы. Уборку обеденного зала производит работник школы.
5. Столовыми приборами и посудой школьная столовая укомплектована.
6. Дежурные учителя контролируют дисциплину и выполнение личной гигиены учащимися

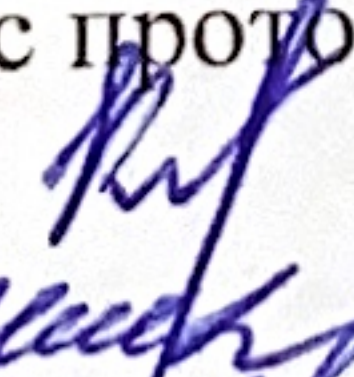
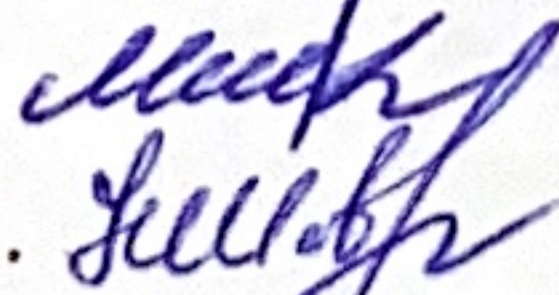
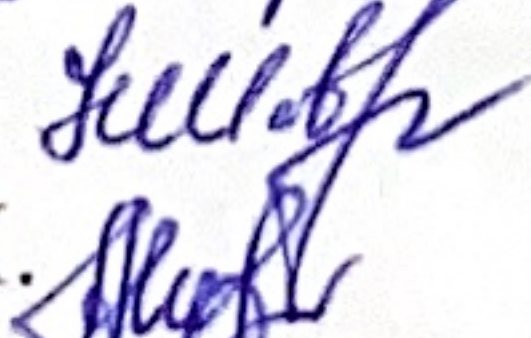
Рекомендации:

Считать работу по организации питания в школьной столовой удовлетворительной. Классным руководителям с обучающимися 1-11 классов провести беседы о необходимости горячего питания для детского организма во время учебного процесса.

Классным руководителям следить за поведением детей в школьной столовой.

С протоколом комиссии ознакомлена  работник пищеблока (повар) Виноградова М.

Комиссия в составе с протоколом ознакомлены:

1. Куприянова Н.В. 
2. Минина А.Т. 
3. Шевченко Н.Н. 
4. Мамбетова А.М. 
5. Бехтер М.П.

Чек-лист

Тема: «Требования к организации питания в образовательных организациях. Эстетическое оформление обеденного зала»

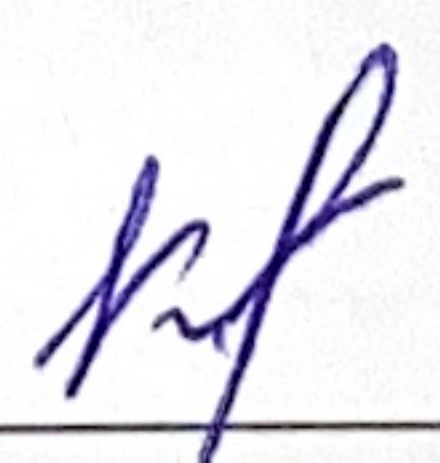
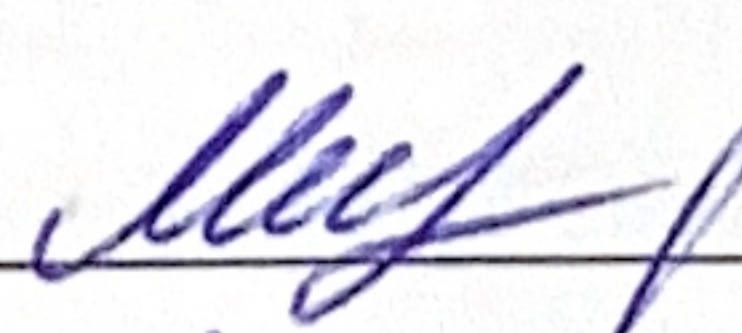
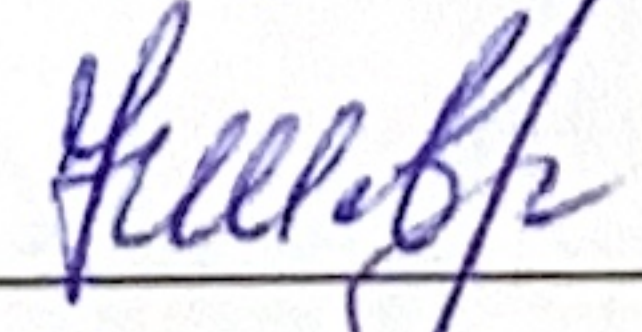
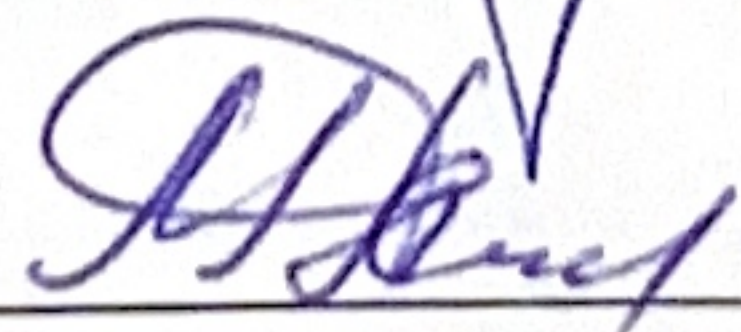
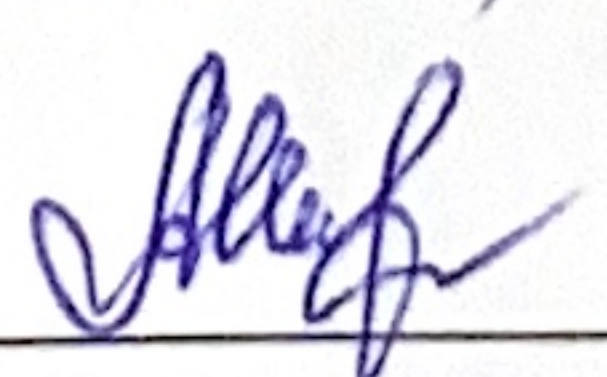
МБОУ «Самостовская СОШ им. Липоренко Л. П.»
(наименование образовательной организации)

февраль, 2026

№ 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 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	Есть ли мыло для мытья рук, сушилок, бумажных полотенец?	+	
20	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	+	
21	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?		—
22	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?	+	
23	Имеются ли в столовой стенды по вопросам здорового питания?	+	
24	Эстетично ли оформлено помещение для приема пищи?	+	
25	Размещена ли на информационных стендах информации о здоровом питании (и о вредной пище)?	+	
26	Размещена ли информация о правилах поведения за столом (в столовой)?	+	
27	Эстетично ли оформлены блюда при подаче учащимся?	+	

Члены родительского совета:

1.  Н. В. Куприянова
2.  А. Н. Минина
3.  Н. Н. Мевренко
4.  М. Т. Бектур
5.  А. М. Наубетова