

Советского района Республики Крым

Протокол

проверки организации горячего питания для обучающихся школы комиссией
родительского контроля за организацией питания обучающихся в МБОУ «Советская СШ
№2 им. Героя Советского Союза П.П. Исаичкина»

ОТ « 25 » 09 20 26

No

Члены комиссии:

Председатель комиссии: Нечетосеин А.М.

Члены комиссии: Миссодасова Т.М.
Исраилова Т.Р.
Федосова В.Г.
Миннерский Ю.И.

Время проверки: 10.00

Цель проверки: выявление соответствия норм и
требований при организации работы

Родительский контроль в составе:

Председатель комиссии: _____

Члены комиссии: _____

Составили настоящий протокол в том, что « 24 » 09 . 2026 года родительским контролем была проведена проверка.

В ходе проверки установлено:

[illegible]

Предложения:

Производство новых книг осуществляется в
Министерстве и Министерстве культуры, в которых
отражены результаты и результаты исследований
Бюро. Все приобретенные материалы имеют
примечательные особенности. Внесены все необходимые
данные, документы, материалы, материалы, материалы
Выводы: результаты, материалы, материалы + в соответствии с...

Выводы:

Внесены материалы, материалы, материалы
материалы, материалы, материалы

Рекомендации:

предоставить необходимые материалы
материалы, материалы, материалы

Председатель комиссии:

Министерство А.Н. Жу

Члены комиссии:

Министерство Т.М. Жу

Татарова Т.Р.

Раданова В.Т.

Министерство Ю.Н. Жу

Оценочный лист комиссии по родительскому контролю

за организацией питания обучающихся в

МБОУ «Советская СШ № 2 ИМ. Героя Советского Союза
П.П. Исаичкина»

Дата и время проведения проверки: 29.09.2026, 10⁰⁰

Член(ы) комиссии, проводивший(е) проверку:

Нечингерская А.В.
Михайловская В.В.
Азарова Т.Р.
Родина В.Т.
Жуковская Ю.И.

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены			
1	Имеется доступ:		
	– к раковинам для мытья рук;	+	
	– мылу и антисептикам;	+	
	– средствам для сушки рук	+	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	+	
Санитарно-техническое состояние помещений для приема пищи			
3	Помещение для приема пищи чистое	+	
4	Уборка помещений для приема пищи проводится после каждого приема пищи	+	
5	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии	+	
6	Насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности в помещениях для приема пищи отсутствуют		+
7	Обеденные столы чистые (протертые)	+	
8	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	+	
9	На столовых приборах и столовой посуде отсутствует влага	+	

10	Столовая посуда без сколов и трещин	+	
Режим работы помещений для приема пищи			
11	Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися	+	
12	Предоставление горячего питания обучающимся осуществляется в соответствии утвержденным графиком приема пищи	+	
Рацион питания			
13	Имеется утвержденное меню основного питания для всех возрастных групп и режимов функционирования	+	
14	В основном меню отсутствуют повторы блюд	+	
15	Количество обязательных приемов пищи соответствуют продолжительности, либо времени нахождения ребенка в образовательной организации	+	
16	Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей	+	
17	Факты исключения или замены блюд при сравнении основного меню с ежедневным не выявлены	+	
18	В рационе отсутствуют запрещенные продукты и блюда	+	
19	Питание обучающихся организовано с учетом особенностей здоровья детей	+	
20	Блюда подают детям в соответствии с температурой, указанной в технологических картах	+	
Культура обслуживания			
21	Работники пищеблока, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду	+	
22	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит	+	

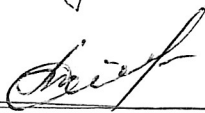
Член(ы) комиссии:

 1. Шеголева М. М.

 1. Маслова Т. М.

 1. Федорова В. И.

 1. Тарафина И. Р.

 1. Штафаренко И. И.