Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Советская средняя школа № 2 имени Героя Советского Союза Петра Петровича Исаичкина» 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 «23» 11 2026 **№ 3**

Члены комиссии:

Председатель комиссии: Нечипоренко А.И.

Члены комиссии: Миндолина Т.М
Гафарова Т.Р.
Фофанова В.Т
Тишаренко Ю.Н.

Время проверки: 11⁰⁰

Цель проверки: „О проведении просветительской работы с обучающимися и родителями"

Родительский контроль в составе:

Председатель комиссии:

Члены комиссии:

Составили настоящий протокол в том, что «23» 11. 2026 года родительским контролем была проведена проверка.

В ходе проверки установлено:

Проверили наличие на сайте школы в разделе „Питание", наполнение данного раздела. Особое внимание обратили на наличие памяток, рекомендаций.

В обеденном зале проверили эстетику подачи готовых блюд, соблюдение графика питания, соответствие меню, наличие суточных проб.

С детьми 1-4 классов уроки здоровья: „Самые полезные продукты", „Где живут витамины" 5-8 классы - классные часы: „Культура поведения за столом", „Правильное питание - залог здоровья",

Предложения:

С родителями проведено анкетирование, вовлечение в общественный контроль

Выводы:

Работа в данном направлении может быть признана удовлетворительной.

Рекомендации:

Председатель комиссии: Нечипоренко А.И.

Члены комиссии: Миндолина Т.И.
Гафарова Г.Р.
Рофанова В.Г.
Титаренко Ю.И.

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: 23.11.2026, 11^{00}

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

Нечипоренко А.И.

Миндолина Г.М.

Гафарова Г.Р.

Фофанова В.Г.

Титаренко 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 ля 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:

_____ / Нечипоренко А.М.

_____ / Миндолина Г.М.

_____ / Гафарова Г.Р.

_____ / Фофанова В.Г.

_____ Тимофеенко Ю.Н.