

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 6 ИМЕНИ ГЕРОЯ СОВЕТСКОГО СОЮЗА В.А.
ГОРИШНЕГО»
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДСКОЙ ОКРУГ СИМФЕРОПОЛЬ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ
(МБОУ «СОШ № 6 им. В.А. Горишнего» г. Симферополя)
ОГРН 1159102028810

Проспект Победы, 176, город Симферополь, Республика Крым, Российская Федерация, 295022; тел.:
272152

Протокол № 4

проверки организации питания в МБОУ «СОШ № 6 им. В.А. Горишнего»
комиссией родительского контроля за организацией питания обучающихся

от 15. 12. 2025г.

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

1. Член комиссии: И. А. Киминко
2. Член комиссии: А. В. Чегуж
3. Член комиссии: Н. В. Старычко
4. Член комиссии: О. В. Быстров
5. Член комиссии: Ю. О. Селичник

В ходе проверки установлено следующее:

1. Проверка соответствия реализуемых блюд утвержденному меню.
2. Проверка санитарно-технического содержания обеденного зала
3. Проверка условий соблюдения правил личной гигиены обучающихся
4. Проверка наличия и состояния санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.
5. Опрос на удовлетворенность ассортиментом.

Проверка осуществляется на основании приказа «Об организации горячего питания в I полугодии 2025/2026 учебного года». Ответственным за организацию питания школьников является заместитель директора по ВР школы Царук А.В.

Проверкой установлено, что в школе организовано бесплатное горячее питание обучающихся 1-4 классов, детей льготных категорий, питание осуществляется на основании примерного двухдневного меню, утвержденного директором школы. Сотрудники пищеблока в униформе, перчатках; составленное меню и качество приготовления пищи в соответствии с требованиями организации питания и возрастным особенностям школьников.

Перед приемом пищи классные руководители начальных классов контролируют мытье рук. В обеденном зале имеется ежедневное меню, утверждённое директором с указанием наименования блюд, выхода продуктов. Столы в обеденном зале чистые, количество посадочных мест соответствует количеству учащихся, за каждым классом закреплено время и место в столовой.

Контрольные порции стоят на витрине. В режиме учебного дня для приёма пищи предусмотрены две перемены по 20 минут для I смены и одна перемена для II смены. Анализ меню позволяет сделать вывод, что дети в достаточном количестве получают необходимое количество мяса, рыбы, овощей.

Внешний вид сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд в удовлетворительном состоянии.

Комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной.

Рекомендации:

1. Классным руководителям отработать вопрос своевременного предоставления заявки на питание.
2. Работникам столовой обратить внимание на время начала накрытия во избежание остывания еды.

Ф.И.О. членов комиссии:

1. М. С. Кимчеко
2. Н. В. Смирнова
3. А. В. Мерку
4. О. В. Бысбров
5. Ю. О. Саченок

Подписи членов комиссии:

