

ПРОТОКОЛ
проверки организации питания в МБОУ «Трехпрудненская школа – гимназия
им. К.Д. Ушинского» комиссией родительского контроля
за организацией питания обучающихся

№ 2

от 21.10.2025 г.

Комиссия по проведению мероприятий родительского контроля за организацией горячего питания в составе председатель комиссии – Ибраимовой Э.Ю., секретаря – Меметовой Г.С., члены комиссии: Дикая Е.С., Сеферовой С.Д., Менбетовой С.О., Якубовой Д.У. провела проверку организации питания в МБОУ «Трехпрудненская школа-гимназия им. К.Д. Ушинского».

В ходе проведения контроля осуществлены следующие мероприятия:

1. Проверка соответствия реализуемых блюд утвержденному меню.
2. Проверка ассортимента, качества, условий реализации и сроков годности буфетной продукции.
3. Проверка санитарно-технического содержания обеденного зала
4. Проверка условий соблюдения правил личной гигиены обучающихся
5. Проверка наличия и состояния санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.
6. Опрос на вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом.

Питание осуществляется на основании Основного 10-дневного меню. Меню размещено на официальном сайте школы, ведется раздел «Организация питания».

Размещен в доступном месте график приема пищи, меню для ознакомления родителей и детей. В меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни, запрещенные блюда и продукты.

На момент проверки меню соответствует ежедневному меню.

Ассортиментный перечень буфетной продукции на момент проверки:

- выпечка в ассортименте собственного производства (булочки, пицца с курицей).
- соки, вода питьевая негазированная, чай, детское молоко «Фрутто няня».
- печенье, пастила фруктовая, снеки «Мажор», молочный шоколад «Три кота», мармелад желейный.

Ассортимент буфетной продукции соответствует принципам здорового питания. Сертификаты качества на продукцию в наличии. Условия хранения и реализации буфетной продукции соответствуют санитарным нормам и правилам.

Созданы условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам с теплой водой, мылу).

Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.

Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей,

Анализ меню позволяет сделать вывод, что дети в достаточном количестве получают мясо, овощи, различные каши, в том числе приготовленные на молоке и т.д.

Обеденный зал эстетично оформлен, обеспечен достаточным количеством посадочных мест.

Комиссия установила, что работа школьной столовой признана удовлетворительной.

ЧЕК-ЛИСТ
для родителей по проверке организации питания обучающихся
в МБОУ «Трехпрудненская школа-гимназия им. К.Д. Ушинского»

Дата проведения проверки: 21.10.2025

Инициативная группа, проводившая проверку: Ибраимова Э.Ю., секретарь – Меметова Г.С.,
 члены комиссии: Дикая Е.С., Сеферова С.Д., Менбетова С.О., Якубова Д.У.

№ п/п	Вопросы	Да	Нет
1.	Имеется ли в школе двухнедельное меню для каждой возрастной группы?	+	
2.	Размещено ли двухнедельное меню на сайте школы для ознакомления родителей и детей?	+	
3.	Имеется ли в школе график приема пищи учащимися?	+	
4.	Размещено ли на стенде ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей и детей?	+	
5.	В меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни?	+	
6.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	+	
7.	Соответствует ли ежедневное меню двухнедельному меню?	+	
8.	Есть ли в школе приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	+	
9.	Ежедневно ли осуществляется бракераж готовых блюд (с записью в соответствующем журнале)?	+	
10.	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей их здоровья?	+	
11.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?	+	
12.	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		+
13.	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?		+
14.	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?	+	
15.	Имеются ли в столовой стенды по вопросам здорового питания школьников?	+	
16.	Обнаружены ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		+
17.	Качественно ли проведена уборка обеденного зала для приема пищи на момент проверки?	+	
18.	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		+

Ф.И.О. членов комиссии:

1. Меметова Г.С.
2. Дикая Е.С.
3. Сеферова С.Д.
4. Ибраимова Э.Ю.
5. Менбетова С.О.
6. Якубова Д.У.

Подписи членов комиссии:

1.
2.
3.
4.
5.
6.

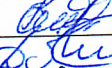
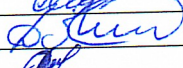
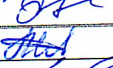
Рекомендации:

1. С целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.
2. Классным руководителям отработать вопрос своевременного предоставления заявки на питание.
3. Работникам столовой обратить внимание на время начала накрытия во избежание остывания еды.

Ф.И.О. членов комиссии:

1. Министова Т.С.
2. Дикая Е.С.
3. Сидорова С.А.
4. Иванов И.Ю.
5. Министова Е.О.
6. Валов Б.Р.

Подписи членов комиссии:

1. 
2. 
3. 
4. 
5. 
6. 