

ПРОТОКОЛ

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

от 29.09.2025 г.

№ 1

Проверкой установлено, что питание в школе организовано на основании приказа по школе от 29.08.2025 № 337 «Об организации горячего питания в 1 полугодии 2025/2026 учебного года». Ответственной за организацию питания учащихся является заместитель директора по воспитательной работе Меметова Г.С.

Питание осуществляется на основании Основного меню, утвержденного директором ООО «Глобал Фудс» Сафарян Л.С. и согласовано с директором Сафроновой Е.Ш.

На момент проверки установлено: в наличии имеется график приема пищи, все сотрудники пищеблока в униформе и перчатках; составленное меню и качество приготовления пищи в соответствии с требованиями.

Организовано бесплатное горячее питание обучающихся 1-4 классов и детей льготной категории.

У входа в столовую классные руководители начальных классов контролируют мытье рук перед приемом пищи, питание организовано при соблюдении правила разведения потоков обучающихся. В обеденном зале вывешено ежедневное меню, утвержденное приказом по школе с указанием наименования блюд, выхода продуктов. Контрольные порции стоят на видном месте.

Выдача питания в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным приказом по школе. В режиме учебного дня для приёма пищи предусмотрены две перемены по 20 минут.

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.

Материально-техническая база пищеблока находится в удовлетворительном состоянии. Одежда у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд в удовлетворительном состоянии.

Проведен опрос на вкусовые предпочтения детей, удовлетворительность ассортиментом. Опрос показал, что 53% детей оценивают питание на отлично; 42% - хорошо, 3% - удовлетворительно, 2% - недовольны питанием. Среди причин неудовлетворенности питанием выявлены следующие: неразнообразная пища, нелюбимые блюда.

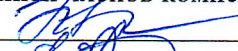
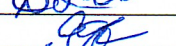
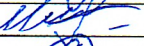
Рекомендации:

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 через АИС «Цифровая среда».
3. Работникам столовой обратить внимание на время начала накрытия во избежание остывания еды.

Ф.И.О. членов комиссии:

1. Морозова Т.И.
2. Меметова Г.С.
3. Дикая Е.С.
4. Сидорова С.В.
5. Мамедов С.О.
6. Якубова Д.З.

Подписи членов комиссии:

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

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

Дата проведения проверки: 29.09.2025

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

Подписи членов комиссии:

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