

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Запрудненский комплекс школа-сад
имени героя Советского Союза М. Р. Константинова»
г. Алушты**

Протокол № 6

Проверки организации горячего питания в комплексе школа-сад для воспитанников детского сада и обучающихся школы в том числе для обучающихся льготной категории

Дата проверки: 12.05.2026г.

Детский сад:

Время проверки 11 час. 40 мин.(обед в ясельной группе).

Школа:

Время проверки 12 час. 10 мин.(обед).

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся, правило посещения школьной столовой учащимися.

Родительский контроль в составе:

Гафяк О.В. – председатель родительского комитета

Никонорова Н.Ю. – представитель общешкольного родительского комитета

Патрушева С.С. - представитель родительского комитета

Составили настоящий протокол в том, что 12.05.2026 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в комплексе.

В ходе проверки установлено:

Возможность получать горячее питание предоставлена на 100 %

Горячими завтраками и обедами обеспечены 63 чел. Воспитанников детского сада.

Учащимся 1-4 классов (горячие завтраки) и учащимся льготной категории 1-9 классов (горячие завтраки и обеды).

Горячими завтраками обеспечены 35 учащихся 1-4 классов;

Горячими завтраками обеспечены 16 учащихся 1-4 классов льготной категории;

Горячими завтраками обеспечены 19 учащихся 5-9 классов льготных категорий;

Горячими обедами обеспечены 34 учащихся 1-9 классов льготных категорий.

Горячими обедами обеспечены 26 учащихся 1-9 классов за счет родительских средств.

1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся и воспитанников, обед нравится детям. В группах сада и в школьной столовой имеются весы для контрольного взвешивания и контрольные порции.

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

Описание блюд:

1. Суп картофельный с макаронными изделиями

Внешний вид: овощи и макаронные изделия сохраняют форму нарезки.

Цвет: светло-оранжевый.

Вкус: характерный для отварных овощей и макарон, умеренно солёный, без п осторонних привкусов.

Запах: приятный, овощной, без посторонних ароматов.

Консистенция: картофель мягкий, макаронные изделия — упругие, бульон — прозрачный.

2. Плов из птицы

Внешний вид: рис рассыпчатый, равномерно смешан с кусочками мяса и ово щами.

Цвет: золотистый, с оттенками жёлтого (от куркумы) и оранжевого (от морко ви).

Вкус: сбалансированный, с ароматом специй, умеренно солёный.

Запах: аппетитный, характерный для плова, без посторонних запахов.

Консистенция: рис мягкий, но не разваренный; мясо — нежное, сочное.

3. Салат из капусты белокачанной с морковью

Капуста нашинкована тонкой соломкой, морковь натерта на крупной терке, овощи равномерно перемешаны.

Цвет салата светлый с оранжевыми вкраплениями, внешний вид аппетитный.

Консистенция капусты хрустящая, упругая, не жесткая. Заправка (масло растительное, соль, сахар, лимонная кислота) распределена равномерно, избытка жидкости нет.

Запах свежий, овощной, без посторонних ароматов.

Вкус в меру соленый, с легкой кислинкой и сладостью, масло придает нежный оттенок.

Температура подачи соответствует нормам (охлажденный). Нарушений не выявлено.

4. Сок фруктовый яблочный

Внешний вид: однородная жидкость с мелкими частицами фруктовой мякоти

Цвет: золотисто-жёлтый, характерный для яблок.

Вкус: натуральный, кисло-сладкий без посторонних привкусов и горечи.

Запах: выраженный фруктовый, свойственный свежим яблокам, без посторонних ароматов.

Консистенция: жидкая, текучая.

Всё соответствовало описанию готового блюда в технологической карте.

3. Члены комиссии родительского контроля отметили, что выход порции соответствует меню и возрастной потребности детей, дети практически съели свои порции полностью. На вопрос комиссии понравился ли им обед, дети ответили утвердительно.

4. Организация питания:

Воспитатели следят чтобы перед едой дети мыли руки. Для мытья рук имеются 2 раковины и дозаторы с жидким мылом. Сушат руки при помощи одноразовых бумажных полотенец.

5. В моечных, в группах, соблюдается график уборки, проветривания помещений, для мытья и обработки посуды и столовых принадлежностей, правильно размещена столовая мебель, выполняется график режима питания, питьевой режим. Битой посуды и посуды со сколами на эмали не обнаружено, имеется емкость для замачивания карантинной посуды.

6. В обеденном зале каждый стол накрыт для 4-х человек, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает в полном объеме.

7. Обстановка в группе во время приёма пищи спокойная. Воспитатели групп уделяют внимание поведению детей во время приема пищи, дают рекомендации тщательно пережёвывать пищу, не смеяться и не разговаривать во время еды.

У входа в школьную столовую стоят дежурные учителя: обращают внимание на порядок посещения столовой (вначале заходят учащиеся

начальной школы, а затем старшей) и на то, чтобы перед едой дети мыли руки. Для мытья рук имеются 2 раковины и дозаторы с жидким мылом. Сушат руки при помощи одноразовых бумажных полотенец, используют дез. средства для обработки рук.

8. В обеденном зале каждый стол накрыт для 4-х обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает в полном объёме.

Оснащение посудой и столовыми приборами

В ходе проверки установлено, что посуды и столовых приборов в столовой достаточно для одновременного обслуживания всех обучающихся. Посуда размещена в соответствии с нормами СанПиН, распределена по видам (тарелки глубокие и мелкие, чашки, столовые приборы) и имеет чёткую маркировку по назначению.

Качественные характеристики:

- вся посуда чистая, вымыта с применением дезинфицирующих средств;
- отсутствуют сколы, трещины, повреждения эмали;
- столовые приборы (ложки, вилки) из нержавеющей стали, без следов коррозии и деформаций;
- посуда регулярно проходит контроль на целостность перед выдачей;
- процент повреждённой посуды от общего количества — 0 %.

9. Санитарное состояние столовой поддерживается на должном уровне. Уборка помещений проводится регулярно с использованием дезинфицирующих средств. Персонал столовой работает в спецодежде, соблюдая правила личной гигиены. Пищевые отходы утилизируются своевременно.

10. Температурный режим в столовой соответствует норме. Вентиляция работает исправно, обеспечивая приток свежего воздуха. Освещение достаточное для комфортного приема пищи. Посторонние запахи отсутствуют.

11. В обеденном зале оборудован информационный стенд, расположенный в зоне видимости при входе. Ответственный за питание — директор школы И. В. Ищенко.

На стенде размещена следующая информация:

- вывешивается утвержденное ежедневное меню.
- инфографика о витаминах и минералах в продуктах.

Меню на текущую дату:

- меню дня с указанием выхода порций, пищевых веществ, энергетическая ценность.

Вся информация подписана и заверена директором школы И. В. Ищенко, актуализируется ежедневно. Тексты написаны читаемым шрифтом, оформлены в едином стиле, размещены в прозрачных файлах для защиты от загрязнений.

12. В наличии имеется примерное двухнедельного меню.

13. Наличие документов, подтверждающих качество продуктов (сертификатов, качественных удостоверений, журнала бракеража сырой продукции) имеется.

14. Медицинские книжки персонала пищеблока соответствуют требованиям нормативных документов.

15. Перед началом работы сотрудник пищеблока проходит осмотр медицинским работником на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также термометрию. Работники пищеблока внешне здоровы, работают в чистой спецодежде, волосы заправлены под косынки или колпаками. Еду раздают в одноразовых перчатках.

16. Организация обслуживания учащихся в обеденном зале осуществляется путем предварительного накрытия столов работниками столовой.

- Пища принимается только в обеденном зале, сидя за столами и не выносится из столовой.

- Использованная посуда убирается учащимися на специальный стол для использованной посуды

17. Все классные руководители сопровождают свои классы.

18. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой (маски, перчатки, чепцы), имеют допуск к раздаче пищи и свежий профосмотр.

ВЫВОДЫ:

Оснащение столовой посудой и приборами соответствует нормам: количество достаточно, состояние удовлетворительное, повреждений не выявлено.

Информационный стенд оформлен в соответствии с требованиями, содержит полную информацию о питании, регулярно обновляется. Ответственный за наполнение и актуализацию — директор школы И. В. Ищенко.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

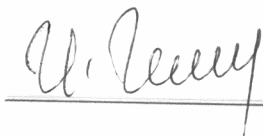
Поддерживать текущий уровень оснащения посудой, проводить ежемесячный аудит её состояния.

Рассмотреть возможность дополнения информационного стенда: фоторецептами полезных блюд для семейного приготовления;

В основном организация питания в МБОУ «Запрудненский комплекс школа-сад имени героя Советского Союза М.Р.Константинова» города Алушты осуществляется согласно требованиям СанПиН.

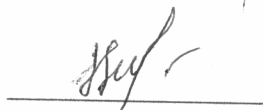
С протоколом комиссии ознакомлены:

Директор



Ищенко И.В.

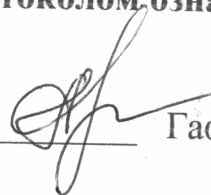
Повар



Козачук Т.Н.

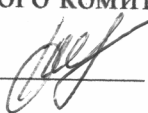
Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

Председатель родительского комитета



Гафяк О.В.

Представитель общешкольного родительского комитета



Никонорова Н.Ю.

Представитель родительского комитета



Патрушева С.С.