

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

Протокол № 3

Проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся начальной школы и обучающихся льготной категории

Дата проверки: 26.02.2026г.

Время проверки: 12 час. 10 мин.(большая перемена)

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 26.02.2026 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

Возможность получать горячее питание предоставлена на 100 % 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, обед нравится детям. 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.
- рыбный суп получился насыщенным, при этом овощи сохранили форму нарезки, а рыба подана без костей;
- картофельное пюре имеет правильную консистенцию - гладкое, без комочков;
- мясные котлеты прожарены равномерно, до нужной степени готовности;
- отварная свёкла полностью готова, соответствует требованиям по вкусовым качествам.

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:

У входа в 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.

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

6. 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.

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

8. В наличии имеется примерное двухнедельного меню.

9. Вывешивается утвержденное ежедневное меню.

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

11. Медицинские книжки персонала пищеблока соответствуют требованиям нормативных документов.

12. 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.

13. 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

14. Все классные руководители сопровождают свои классы.

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

16. Ежедневное меню блюд с готовым выход висит в школьной столовой при входе. Меню заверено директором.

ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. Предложить родителям проводить дома беседы о полезном правильном питании. Ввести в домашний рацион детей тушеную капусту, рыбу и печень, а также кисломолочные продукты.

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

3. Не допускать приема пищи учащимися без соблюдения правил личной гигиены.

С протоколом комиссии ознакомлены:

И.о.директора



Непомнящий Н.Ф.

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.А.