

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Добровская школа-гимназия имени Я.М.Слонимского»
Симферопольского района Республики Крым
(МБОУ «Добровская школа-гимназия имени Я.М.Слонимского»)

ПРОТОКОЛ
проверки организации питания в МБОУ «Добровская школа –гимназия имени
Я.М.Слонимского» комиссией родительского контроля за организацией питания
обучающихся

от 16.04.2025 г

№4

Комиссия по проведению мероприятий родительского контроля за организацией горячего питания в составе председатель комиссии – Матвейчук А.Ю, секретаря – Минеевой Т.С, члены комиссии: Махно Е.С., Булут В.В, Павлюченко Н.С провели проверку организации питания в МБОУ «Добровская школа –гимназия имени Я.М.Слонимского».

В ходе проведения контроля осуществлены следующие мероприятия:

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 вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом.
- Питание осуществляется на основании Основного 10-дневного меню.

Меню размещено на официальном сайте школы, ведется раздел «Организация питания», «Food».

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. 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,

В зале присутствуют дежурный класс и дежурный учитель, обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 6 раковин, жидкое мыло.

Питание учащихся 1-4 классов в соответствии с графиком.

Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой (перчатки, чепцы, спецодежда).

Выдача горячего питания учащимся 5-11 классов в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы. 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. Комиссия установила, что работа школьной столовой признана удовлетворительной.

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.

Фамилии членов комиссии

Булут ВВ
Мамбизук А.Ю
Минеева Т.С
Махко Е.С
Павлюченко Н.С

Подписи членов комиссии

Булут ВВ
Мамбизук А.Ю
Минеева Т.С
Махко Е.С
Павлюченко Н.С

ЧЕК-ЛИСТ
для родителей по проверке организации питания обучающихся
в МБОУ «Добровская школа-гимназия имени
Я.М.Слонимского»

Дата проведения проверки: 16.04.2025г.

Инициативная группа, проводившая проверку: Матвейчук А.Ю, секретаря – Минеева Т.С, члены комиссии: Махно Е.С , Булут В.В, Павлюченко Н.С

№ 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?		+

Фамилии членов комиссии

Булут В.В
Матвейчук А.Ю
Минеева Т.С
Махно Е.С
Павлюченко Н.С

Подписи членов комиссии





