

**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 14.05.2025 г

№5

Проверкой установлено, что питание в школе организована на основании приказа № 05-о от 13.01.2025 «Об организации горячего питания в 2 полугодии 2024/2025 учебного года». Ответственным за организацию питания школьников является заместитель директора школы по воспитательной работе Тарасенко М.К

Питание осуществляется на основании Основного меню, утвержденного директором ООС «Столичная Кулинарная Компания» Л.С. Сафарян и согласовано с директором школы Никитчук Е.В.

На момент проверки установлено: в наличии имеется график (питания) приёма пищи; все сотрудники пищеблока в спецформе и перчатках; составленное меню и качество приготовления пищи в соответствии с требованиями. Общее состояние столовой удовлетворительное. Полы чистые, столы протерты.

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, утверждённое директором с указанием наименования блюд, выхода продуктов. Контрольные порции стоят на видном месте. Сопроводительные документы на продукты (сертификаты, накладные) предоставлены ответственным за организацию питания в школе. Документы в порядке. Отпуск учащимся питания 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.

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

Проведен опрос на вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом. Опрос показал, что 36% детей оценивают питание на отлично; 46% - хорошо, 15% - удовлетворительно; 5% недовольны питанием. Среди причин неудовлетворенности питанием выявлены следующие наиболее распространенные: 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.
3. Работникам столовой обратить внимание на время начала накрытия во избежание остывания еды.
4. Школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной.

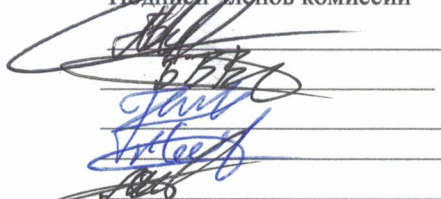
Фамилии членов комиссии

Подписи членов комиссии

Фамилии членов комиссии

Мам Вейгер А.Ю
Булум В.В
Менеев Т.С
Кавногенко И.С
Марко Е.С

Подписи членов комиссии



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

Дата проведения проверки: 14.05.2025г.

Инициативная группа, проводившая проверку: секретаря – Минеева Т.С, члены комиссии:
 Матвейчук А.Ю., 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

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

Подписи членов комиссии

