

Приложение 5

к положению о совете родительского контроля за
организацией питания обучающихся

Протокол

проверки организации питания в МБОУ «Винницкая школа» совета родительского контроля за
организацией питания обучающихся

от 21.10.2025

№ 3

Инициативная группа родителей, проводивших проверку (Ф.И.О.):

1. Член комиссии: Олейник И.М.
2. Член комиссии: Сейтжелилова Л.А.
3. Член комиссии: Орехова Н.В.

Председатель совета: Мельник М.В.

Цель контроля: анализ качества реализуемой буфетной продукции и организации горячего питания учащихся всех категорий 1-9 классов столовой МБОУ «Винницкая школа»

В ходе проверки установлено:

1. Реализуется буфетная продукция в ассортименте:
 - молочный коктейль Фруто-кидз;
 - сок «Смешарики»;
 - мультизлаковые снеки «Мажор»;
 - шоколад молочный пористый (плитка);
 - шоколад «Мишка в лесу»;
 - мармелад жевательный;
 - маршмелоу «Зефирюшки»;
 - печенье-крекер «Рыбки»;
 - круасан в индивидуальных упаковках;
 - маффин;
 - выпечка в ассортименте (сырная палочка, бутерброд школьный, пицца с мясом).
2. Буфетная продукция имеет соответствующую маркировку, сроки годности не нарушены. В составе буфетной продукции запрещённые вещества и растительное масло (пальмовое) отсутствуют.
3. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, обед нравится детям.
4. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
5. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
6. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 3 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи одноразовых полотенец.
7. В обеденном зале каждый стол накрыт на 8 обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает.

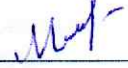
8. Все классные руководители сопровождают свои классы.
9. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой (маски, перчатки, чепцы).

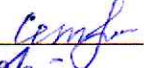
Выводы:

Комиссия установила:

- 1) что школьная столовая соответствует всем требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами:
 - Прием пищи осуществляется в соответствие с утвержденным графиком.
 - Внешний вид работников кухни соответствует санитарным нормам.
 - Имеется меню дня. Соответствует перспективному. К меню разработаны технологические карты. Ответственный за питание – контролирует организацию питания в школе, в том числе качество поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовление готовой пищи.
 - Санитарное состояние обеденного зала – хорошее. Уборка проводится в соответствии с утвержденным графиком.
 - 2) Буфетная продукция соответствует нормам СанПиНа и не содержит запрещённых добавок.
- Комиссией родительского контроля дана положительная оценка работы буфета и школьной столовой. Претензий и замечаний со стороны членов комиссии нет.

Подписи членов комиссии:

Мельник М.В. 

Сейтжелилова Л.А. 

Орехова Н.В. 

Олейник И.М. 