Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Винницкая школа»
Симферопольского района Республики Крым
ул. Терешковой, 8, с. Винницкое, Симферопольский район, РК, 297549
тел.(0652) 33-77-26, e-mail: school_simferopolsiy-rayon1@crimeaedu.ru

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 30.08.2026 № 1

Инициативная группа родителей, проводивших проверку (Ф.И.О.):
1. Член комиссии: Прохоренко Т.М.
2. Член комиссии: Сейтжелилова Л.А.
3. Член комиссии: Загорулько М.А.

Председатель совета: Мельник М.В.

Цель контроля: анализ качества организации горячего питания учащихся всех категорий 1-10 классов столовой МБОУ «Винницкая школа»

В ходе проверки установлено следующее:
1.Обеденные залы - 1.
Количество посадочных мест в обеденном зале – 90. Соответствует потребностям. Состояние мебели (столы стулья, скамейки) – отличное.
2.Оборудование пищеблока.
- Плита для приготовления пищи панельная – одна, на четыре единицы посуды, в рабочем состоянии. Установлена в соответствии с нормами пожарной безопасности.
- Духовой шкаф – один, в рабочем состоянии.
- Жарочный шкаф – один, в рабочем состоянии.
- Вентиляционный зонт над плитой имеется, в рабочем состоянии – 1 шт.
- Электрический титан – один, на 80 литров, в рабочем состоянии.
- Холодильники: камера холодильная – 2 шт, бытовые холодильники – 2 шт. в рабочем состоянии.
- Стол для сырой продукции – 1 шт
- Стол для готовой продукции – 1 шт
- Стол для буфетной продукции – 1 шт
- Стол для чистой посуды – 1 шт
- Стол для грязной посуды – 2 шт
- Моечные ванны – 4 шт
- Стеллаж для столовой посуды – 2 шт
- Столовая посуда (тарелки, ложки, кружки) – соответствует потребностям.
- Кухонная посуда – в достаточном количестве.
- Кухонное оборудование – в наличие.

3.Помещения столовой:
- Варочный цех – 1
- Овощной цех – 1
- Мясной цех – 1
- Бакалея – 1
- Мойка – 2
- Гардероб – 1

- Уборочная – 1
- Электрощитовая - 1

4.Дезинфицирующие, моющие средства – в наличии, в соответствии с требованиями. Спецодежда – два комплекта на каждого работника. Индивидуальные средства защиты – обеспечены. В наличие и укомплектована медицинская аптечка.

5.В столовой имеются:

- Умывальники – 3 шт. Жидкое мыло. Одноразовые полотенца – 3 рулона. Мусорное ведро с крышкой (педальное) – 2 шт
- Средства пожаротушения – 2 шт
- Рециркулятор – 2 шт

6.Работники пищеблока 3 человека - прошли инструктаж по электробезопасности. Проведены в установленные сроки - медицинские обследования работников.

7.Нормы и правила хранения продуктов питания – в соответствии с требованиями, выполняются.

8.На стендах размещена необходимая информация для учащихся и их родителей.

9.Учащиеся 1-4, 5-10 классов будут посещать столовую в соответствии с утвержденным графиком.

Рекомендовано:

На основании осмотра пищеблока, столовой и ознакомления с соответствующей документацией комиссия приняла решение считать пищеблок и столовую готовыми к приему учащихся в учебном году.

Подписи членов комиссии:
Мельник М.В.
Сейтжелилова Л.А.
Загорулько МА.
Прохоренко Т.М.