

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 24.12.2025

№ 5

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 организации горячего питания учащихся всех категорий 1-9 классов столовой МБОУ «Винницкая школа»

В ходе проверки установлено:

1.Чек – лист проверки комиссией по родительскому контролю за организацией питания обучающихся и документов по организации питания:

п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
1	Есть Положение об организации питания обучающихся	+	
2	Есть формы заявлений о получении питания	+	
3	Имеется акт об утверждении стоимости питания	+	
4	Есть утвержденное основное меню для возрастных категорий	+	
5	В основном меню отсутствуют повторы блюд	+	
6	Есть утвержденное ежедневное меню основного питания на сутки для всех возрастных групп детей	+	
7	Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей (законных представителей)	+	
8	Количество обязательных приемов пищи в основном и ежедневном меню соответствуют продолжительности, либо времени нахождения детей в образовательной организации	+	
Организовано дополнительное питание. Если да, то:			-
9	имеется ли утвержденное меню дополнительного питания		
	оно размещено для ознакомления родителей (законных представителей)		
10	Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися		
11	Имеется табель учета получения питания обучающимися		
12	Имеется акт об утверждении стоимости питания		
13	Имеются документы о лабораторно-инструментальных исследованиях качества и безопасности поступающей пищевой продукции		

2. Оценочный лист комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся

п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены			
1	Имеется доступ:		
	к раковинам для мытья рук;	+	
	мылу и антисептикам;	+	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	+	

Санитарно-техническое состояние помещений для приема пищи			
1	Помещение для приема пищи чистое	+	
2	Уборка помещений для приема пищи проводится после каждого приема пищи	+	
3	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии	+	
4	Насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности в помещениях для приема пищи отсутствуют	+	
5	Обеденные столы чистые (протертые)	+	
6	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	+	
7	На столовых приборах и столовой посуде отсутствует влага	+	
8	Столовая посуда без сколов и трещин	+	
Режим работы помещений для приема пищи			
1	Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися	+	
2	Предоставление горячего питания обучающимся осуществляется в соответствии утвержденным графиком приема пищи	+	
Рацион питания			
1	Имеется утвержденное меню основного питания для всех возрастных групп и режимов функционирования	+	
2	В основном меню отсутствуют повторы блюд	+	
3	Количество обязательных приемов пищи соответствуют продолжительности, либо времени нахождения ребенка в образовательной организации	+	
4	Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей	+	
5	Факты исключения или замены блюд при сравнении основного меню с ежедневным не выявлены	+	
6	В рационе отсутствуют запрещенные продукты и блюда	+	
7	Питание обучающихся организовано с учетом особенностей здоровья детей	+	
8	Блюда подают детям в соответствии с температурой, указанной в технологических картах	+	
Культура обслуживания			
1	Работники пищеблока, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду	+	
2	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит	+	

Выводы:

Комиссия установила, 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 обеденных залов – хорошее. Уборка проводится в соответствии с утвержденным графиком.

Комиссией родительского контроля дана положительная оценка работы школьной столовой. Претензий и замечаний со стороны членов комиссии нет.

Подписи членов комиссии:

Мельник М.В. Мельник
 Сейтжелилова Л.А. Сейтжелилова
 Орехова Н.В. Орехова
 Олейник И.М. Олейник