

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 24.11.2025

№ 4

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. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, питание нравится детям.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членам комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
3. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
4. Организация питания: у входа в столовую стоят педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеется 3 раковина с жидким мылом. В кабинетах используют дез. средства. Имеется рециркулятор.
5. Посадочных мест детям хватает.

Выводы:

Питание обучающихся осуществляется в соответствии с нормативными требованиями. Администрацией школы организован административно-общественный контроль за организацией питания, качеством приготовления пищи, закладкой продуктов, выхода готовой продукции, за соблюдением санитарно-гигиенических норм приготовления блюд, за посещаемостью учащимися столовой в соответствии с установленным графиком питания, организовано дежурство классов столовой.

Все классные руководители сопровождают свои классы.

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

Питание осуществляется на основании примерного двухнедельного меню, утвержденного директором школы.

В обеденном зале вывешено ежедневное меню, утвержденное директором с указанием наименования блюд, выхода продуктов.

Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике.

Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

Отпуск учащимся питания (завтрак и обед) в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы.

Анализ актов реализации и меню- требований позволяет сделать вывод, что дети в достаточном количестве получают мясо, овощи, различные каши, приготовленные на молоке и т.д.

Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПин. Обеденный зал эстетично оформлен, обеспечен достаточным количеством посадочных мест.

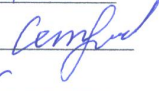
Материально-техническая база пищеблока находится в удовлетворительном состоянии.

Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Технологическое оборудования и уборочный инвентарь промаркирован. Сертификаты качества - имеются.

Рекомендации:

1. С целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.
2. Предложить родителям, проводить дома беседы о полезном правильном питании.

Подписи членов комиссии:

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