

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Перевальненская школа имени участника партизанского движения в Крыму, генерал-майора Федоренко Фёдора Ивановича»

Симферопольского района Республики Крым

ОКПО 00830902, ОГРН 1159102026654, ИНН/КПП 9109010116/910901001

ул. Дачная, 81А, с. Перевальное, Симферопольский р-н, РК, 297578,

e-mail: school_simferopolsiy-rayon25@crimeaedu.ru

Протокол №2

проверки организации горячего питания обучающихся
МБОУ «Перевальненская школа им. Ф.И.Федоренко» школы
комиссией родительского контроля

Дата проверки: 21.10.2025г.

Время проверки: 8:35-9:40 1смена

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, проверка буфетной продукции соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

Родительский контроль в составе:

1. Розенталь Ольга Олеговна – ответственный за организацию питания
2. Никитина Анастасия Ивановна – представитель родительской общественности, 5А класс
3. Драморецкая Алла Алексеевна – представитель родительской общественности, 6 класс
4. Макарова Наталья Александровна – представитель родительской общественности, 7 Акласс

Составили настоящий протокол в том, что 21.10.2025 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой. Проходил завтрак у учащихся 1А,1Б,4А,4Б классов.

В ходе проверки установлено:

1. Отпуск учащимся питания в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы.
2. В связи с производственной необходимостью была замена дней Основного меню, приказ о замене находился на стенде. Блюда соответствуют утвержденному меню с учётом замены (завтрак):

Молочная каша пшенная

хлеб пшеничный

масло сливочное

кофейный напиток

фрукт свежий по сезону

3. Сотрудниками столовой соблюдаются все санитарные нормы.
4. Уборка обеденного зала проводится после каждого приёма пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.
5. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членам комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
6. Посадочных мест детям хватает.
7. Была проведена проверка буфетной продукции, проводится как наличный, так и безналичный расчёт. За исключением кукурузных палочек «Куку-Рузьки», в составе которых входят нежелательные вещества, вся буфетная продукция соответствует

санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения»

Выводы:

Питание обучающихся МБОУ «Перевальненская школа им. Ф.И.Федоренко» осуществляется в соответствии с нормативными требованиями. Администрацией школы организован административно-общественный контроль за организацией питания, качеством приготовления пищи, закладкой продуктов, выходом готовой продукции, за соблюдением санитарно-гигиенических норм приготовления блюд, за посещаемостью учащимися столовой в соответствии с установленным графиком питания, организовано дежурство учителей столовой.

Комиссия признает работу школьной столовой удовлетворительной.

Рекомендации: Изъять из оборота кукурузных палочек «Куку-Рузьки»

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1. Розенталь О.О. _____
2. Никитина А.И. _____
3. Драморецкая А. А. _____
4. Макарова Н.А.. _____

ЧЕК-ЛИСТ
для родителей по проверке организации питания обучающихся
в общеобразовательной организации
МБОУ «Перевальненская школа им. Ф.И.Федоренко»

№ 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	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		✓
11	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей их здоровья?		✓
12	Качественно ли проведена уборка обеденного зала для приема пищи на момент проверки?	✓	
13	Обнаружены ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		✓
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?	✓	
15	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		✓
16	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?		✓
17	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?	✓	
18	Имеются ли в столовой стенды по вопросам здорового питания школьников?	✓	