

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Константиновская школа»
Симферопольского района Республики Крым**

Протокол № 2

Дата: 21.10.2025 г.

Время проверки: 10.15

Цель проверки: осуществление контроля обеденного зала, наличие утверждённого меню, соответствие завтрака/обеда утвержденному меню, качество буфетной продукции.

Родительский контроль в составе:

Волошенко О.А. – председатель родительского контроля, представитель 2-К класса.

Герцог Т.А. – член совета, представитель 2-А, 4, 6-А классов.

Семенова Л.Г. – член совета, представитель 6-А класса.

Попова В.О. – член совета, представитель 9 класса.

Ищенко А.Н. – заместитель директора по ВР.

В ходе контроля проверено:

1. Соответствие ежедневному меню.
2. Вкусовые качества блюд.
3. Соблюдение санитарно-эпидемиологических норм.
4. Наличие информационного стенда в столовом зале.
5. Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены.
6. Реализуемая в буфете продукция.

В ходе проверки выявлено:

- 1) организовано питание на платной и бесплатной (дотационной) основе, по графику, с учетом возрастных групп учащихся;
- 2) питание осуществляется по утвержденному 10 дневному меню;
- 3) ежедневное меню обновляется в школьном буфете до начала 1 урока;
- 4) привезенная продукция (завтраки, обеды) реализуется в день поставки и не хранится;
- 5) была проведена проверка вкусовых качеств блюд; все блюда соответствуют представлениям членов комиссии о вкусной и здоровой пище; претензий к качеству приготовления, качеству продуктов нет;
- 6) в обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает; все классные руководители оказывают помощь в организации питания;
- 7) Ассортиментный перечень буфетной продукции на день проверки:
-Выпечка в ассортименте собственного производства (булочки, пирожки, пицца с курицей, слойки).
-Соки, вода питьевая негазированная.
-Печенье, хлебцы «Фрутто Няня», пастила фруктовая, вафли, пряники.
Ассортимент буфетной продукции соответствует принципам здорового питания. Сертификаты качества на продукцию в наличии. Условия хранения и реализации буфетной продукции соответствуют санитарным нормам и правилам.
- 8) в буфет-раздаточной функционирует санитарно-гигиеническая зона (раковины, жидкое мыло).

Рекомендации:

1. Необходимо отметить положительную тенденцию изменений в работе буфета по вкусовым качествам и разнообразию ассортимента.
2. Рекомендовать расширить ассортимент и периодичность включения в меню свежих овощей и фруктов.
3. Организовать просветительскую работу с детьми о вкусной и здоровой пище, правилах личной гигиены.

ЧЕК-ЛИСТ

для родителей по проверке организации питания обучающихся

в МБОУ «Константиновская школа»

Дата проведения проверки: 21.10.2025г.

Инициативная группа, проводившая проверку: Волощенко О.А., Семенова Л.Г., Герцог Т.А.,
Попова В.О., Ищенко А.Н.

№ 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.	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей их здоровья?	+	
11.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?	+	
12.	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		+
13.	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?		+
14.	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?	+	
15.	Имеются ли в столовой стенды по вопросам здорового питания школьников?	+	