

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Константиновская школа»  
Симферопольского района Республики Крым**  
ул. Школьная, 1, с. Константиновка, Симферопольский район,  
Республика Крым, Российская Федерация, 297563, тел +7 (978) 729 27 23  
e-mail: [konstantinovskayashkola@mail.ru](mailto:konstantinovskayashkola@mail.ru), ОГРН 1159102004797

**ПРОТОКОЛ № 5  
проверки организации питания  
комиссией родительского контроля  
за организацией питания обучающихся**

**Дата проверки:** 24.01.2025 г.

**Время проверки:** 11.30

**Цель проверки:** соответствие блюд фактическому (утвержденному) меню, за явленному весу в меню, соблюдение санитарно-эпидемиологических требований работниками столовой.

**Родительский контроль в составе:**

Сабрийева Э.Х. - член родительского комитета 5 класса;  
Семенова Л.Г. - член родительского комитета 4-А класса;  
Меметова А.С. - член родительского комитета 6-Б класса;  
Кириченко Т.В. - член родительского комитета 11 класса;  
Герцог Т.А. - член родительского комитета 1, 4-А класса;  
Караева Ленара Акимовна, учитель начальных классов, классный руководитель 3 класса;  
Максименко Ольга Александровна, учитель географии, классный руководитель 10 класса  
составили настоящий протокол

В ходе проведения контроля осуществлены следующие мероприятия:

1. Проверка соответствия реализуемых блюд утвержденному меню.
2. Проверка санитарно – технического содержания буфета – раздатки.
3. Проверка условий соблюдения правил личной гигиены обучающихся.
4. Проверка наличия и состояния санитарной одежды у сотрудника, осуществляющего раздачу готовых блюд.
5. Опрос на вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом.

Проверкой установлено, что питание осуществляется в помещении буфета – раздатки.

Размещен в доступном месте график приема пищи, меню для ознакомления родителей и детей.

На момент проверки меню соответствует ежедневному меню. Созданы условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу).

Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, пища нравится.

При дегустации родители отметили, что вкусовые качества на достаточном уровне, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.

В буфете присутствует дежурный учитель, обращает внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются раковины, стоит жидкое мыло.

Сотрудник буфета соблюдает гигиенические требования при работе (перчатки, чепец).

Выдача питания осуществляется в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы. В режиме учебного дня для приёма пищи предусмотрены две перемены по 20 минут.

Буфет оформлен эстетично, обеспечен достаточным количеством посадочных мест.

Комиссия постановила признать работу буфета удовлетворительной.

**Рекомендации:**

1. С целью улучшения качества горячего питания постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством питания.

2. На классных часах провести беседы о здоровом питании

Члены комиссии:

Протокол составили

А.Н. Ищенко

Э.Х. Сабриева

Л.Г. Семенова

А.С. Меметова

О. А. Максименко

С протоколом ознакомлена

Л. В. Гончаренко