

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

Протокол № 4

Дата проверки: 18.12.2025 г.

Время проверки: 10.00

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

Родительский контроль в составе:

Волошенко О.А. - председатель, член родительского комитета 2-К классу;

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

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

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

Ищенко А.Н.- заместитель директора по ВР.

Составили настоящий протокол в том, что 18 декабря 2025 года родительским контролем была проведена проверка организации горячего питания в школе.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, завтрак 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 2 раковины с жидким мылом. В кабинетах используют дез. средства. Имеется рециркулятор.
5. Посадочных мест детям хватает.

Все классные руководители сопровождают свои классы.

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

Предложения:

1. Предложить родителям, проводить дома беседы о полезном правильном питании.

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

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

Обеденный зал эстетично оформлен, обеспечен достаточным количеством посадочных мест.

Материально-техническая база буфет-раздаточной находится в удовлетворительном состоянии.

Выводы:

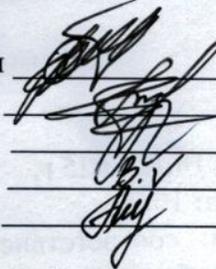
Питание обучающихся осуществляется в соответствии с нормативными требованиями.

Администрацией школы организован административно-общественный контроль за организацией питания, качеством приготовления пищи, за посещаемостью учащимися столовой в соответствии с установленным графиком питания, организовано дежурство классов столовой.

Рекомендации:

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

Протокол составили



О.А. Волошенко

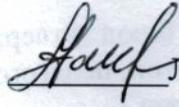
Т.А. Герцог

Л.Г. Семенова

В.О. Попова

А.Н. Ищенко

С протоколом ознакомлена



Л. В. Гончаренко

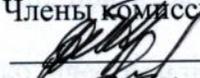
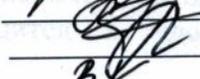
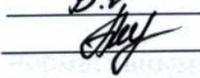
ЧЕК – ЛИСТ
для родителей по проверке организации питания обучающихся
в МБОУ «Константиновская школа»

Дата проведения проверки **18.12.2025**

Инициативная группа, проводившая проверку:

№ 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?	✓	
4.	Размещено ли на стенде ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей и детей?	✓	
5.	Отсутствуют ли в меню повторы блюд в смежные дни?	✓	
6.	Отсутствуют ли в меню 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?	✓	
16.	Обнаружены ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		✓
17.	Качественно ли проведена уборка обеденного зала для приема пищи на момент проверки?	✓	
18.	Выявились ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		✓

Члены комиссии:

 О.А. Волошенко
 Т.А. Герцог
 Л.Г. Семенова
 В.О. Попова
 А.Н. Ищенко