

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«МИТЯЕВСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА»
САКСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

**Протокол №3
проверки организации питания обучающихся советом родительского контроля за
организацией питания**

Дата проверки: 21.10.2024

Время проверки: 08.45 (1 перемена – 20 минут)

Цель проверки: соответствие организации питания в школьной столовой нормативным документам, соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

Совет родительского контроля в составе:

1. Стадниченко Татьяны Васильевны – председателя совета
2. Глухой Аллы Михайловны – ответственного по питанию
3. Кирсановой Татьяны Александровны – представителя родительской общественности, 1 класс
4. Пискуновой Марины Геннадьевны – представителя родительской общественности, 7 класс
5. Эмираджиевой Эмине Абдурамановны – представителя родительской общественности, 3 класс

составили настоящий протокол о том, что 21 октября 2024 года советом родительского контроля была проведена проверка организации и качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. На стендах имеются десятидневное и ежедневное меню на 21.10.2024 с учетом возрастных групп.
2. Приготовленные блюда соответствуют представленным меню.
3. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты.
4. Количество приемов пищи соответствует меню.
5. Имеется график приема пищи обучающихся, составленный в соответствии с санитарными нормами, приказ о создании и работе бракеражной комиссии.
6. На время проверки имелся бракераж всех партий приготовленных блюд.
7. Уборка помещения проведена после каждого приема пищи.
8. На момент работы комиссии уборка обеденного зала была проведена качественно.
9. В обеденном зале проводится обеззараживание воздуха и проветривание в соответствии с имеющимся графиком.
10. Прием пищи обучающихся проводится с соблюдением санитарно-эпидемиологических норм.
11. Нарушений на 21.10.2024 не выявлено.

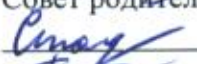
Предложения:

1. Предложить родителям проводить дома беседы с детьми о полезном правильном питании.

С протоколом комиссии ознакомлена:

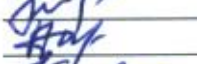
 повар Губская О. Л.

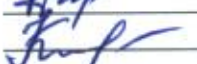
Совет родительского контроля с протоколом ознакомлены:

 Стадниченко Т.В.

 Глухова А.М.

 Эмираджиева Э.А.

 Пискунова М.Г.

 Кирсанова Т.А.

Чек – лист

Тема: «Требования к организации питания в образовательных организациях. Организация питьевого режима»

МБОУ "Митяевская средняя школа"
(наименование образовательной организации)

Октябрь, 2024

№ п/п	Показатель качества/вопрос	ДА	НЕТ
1	Имеется ли основное (организованное) меню для каждой возрастной группы?	✓	
2	Размещено ли основное (организованное) меню на сайте образовательной организации для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?	✓	
3	Имеется ли в образовательном учреждении график приема пищи учащимися?	✓	
4	Размещено ли на стенде ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?	✓	
5	В меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни?	✓	
6	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	✓	
7	Соответствует ли ежедневное меню основному (организованному) меню?	✓	
8	Вес готовой порции соответствует ли заявленному выходу в меню?	✓	
9	Соответствует ли температура подачи первых блюд (должно быть не менее 50-70 ⁰ C)?	✓	
10	Соответствует ли температура подачи вторых блюд (должно быть не менее 45- 60 ⁰ C)?	✓	
11	Соответствует ли температура подачи третьих блюд (должно быть не менее 18 - 20 ⁰ C)?	✓	
12	Есть ли в образовательном учреждении приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	✓	
13	Ежедневно ли осуществляется бракераж готовых блюд (с записью в соответствующем журнале)?	✓	
14	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		✓
15	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей их здоровья?	✓	
16	Качественно ли проведена уборка обеденного зала для приема пищи на момент проверки?	✓	
17	Обнаружены ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		✓
18	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?	✓	
19	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		✓
20	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?		✓
21	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?	✓	
22	Имеются ли в столовой стенды по вопросам здорового питания обучающихся?	✓	
23	Есть ли приказ о питьевом режиме?	✓	

24	Есть ли положения о питьевом режиме?	✓	
25	Организован ли питьевой режим?	✓	
26	Имеются ли сопроводительные документы на бутилированную воду?	✓	
27	Соблюдаются ли правила кипячения воды?	✓	
28	Ведется ли график смены кипячения воды (с отметкой в соответствующем журнале)?	✓	

Члены совета:

1. И.И. Филиппов Филиппова Т.А.
2. И.И. Куров А.И.
3. С.А. Студкин Т.А.
4. И.И. Тихонов М.Г.
5. И.И. Куров Т.А.

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«МИТЯЕВСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА»
САКСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

Протокол №4
проверки организации питания обучающихся советом родительского контроля за
организацией питания

Дата проверки: 26.11.2024

Время проверки: 08.45 (1 перемена – 20 минут)

Цель проверки: контроль за выполнением натуральных норм и денежных норм расходов питания, соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся, охват горячим питанием.

Совет родительского контроля в составе:

1. Стадниченко Татьяны Васильевны – председателя совета
2. Глухой Аллы Михайловны – ответственного по питанию
3. Кирсановой Татьяны Александровны – представителя родительской общественности, 1 класс
4. Пискуновой Марины Геннадьевны – представителя родительской общественности, 7 класс
5. Эмираджиевой Эмине Абдурамановны – представителя родительской общественности, 3 класс

составили настоящий протокол о том, что 26 ноября 2024 года советом родительского контроля была проведена проверка организации и качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. На стендах имеются десятидневное и ежедневное меню на 26.11.2024 с учетом возрастных групп.
2. Приготовленные блюда соответствуют представленным меню.
3. Выполняются натуральные нормы готовой продукции.
4. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты.
5. Количество приемов пищи соответствует меню.
6. Имеется график приема пищи обучающихся, составленный в соответствии с санитарными нормами, приказ о создании и работе бракеражной комиссии.
7. На время проверки имелся бракераж всех партий приготовленных блюд.
8. Уборка помещения проведена после каждого приема пищи.
9. Прием пищи обучающихся проводится с соблюдением санитарно-эпидемиологических норм.
10. Нарушений на 26.11.2024 не выявлено.

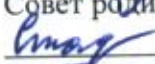
Предложения:

1. Предложить классным руководителям провести с детьми различные мероприятия, посвященные полезному правильному питанию.

С протоколом комиссии ознакомлена:

 повар Губская О. Л.

Совет родительского контроля с протоколом ознакомлены:

 Стадниченко Т.В.

 Глухова А.М.

 Эмираджиева Э.А.

 Пискунова М.Г.

 Кирсанова Т.А.

Чек-лист

Тема: «Требования к организации питания в образовательных организациях. Режим питания обучающихся в образовательных организациях»

МБОУ "Митяевская средняя школа"

(наименование образовательной организации)

Ноябрь, 2024

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
1	Имеется ли основное (организованное) меню для каждой возрастной группы?	✓	
2	Размещено ли основное (организованное) меню на сайте образовательной организации для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?	✓	
3	Имеется ли в образовательном учреждении график приема пищи учащимися?	✓	
4	Размещено ли на стенде ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?	✓	
5	В меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни?	✓	
6	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	✓	
7	Соответствует ли ежедневное меню основному (организованному) меню?	✓	
8	Вес готовой порции соответствует ли заявленному выходу в меню?	✓	
9	Соответствует ли температура подачи первых блюд (должно быть не менее 50-70 ⁰ C)?	✓	
10	Соответствует ли температура подачи вторых блюд (должно быть не менее 45- 60 ⁰ C)?	✓	
11	Соответствует ли температура подачи третьих блюд (должно быть не менее 18 - 20 ⁰ C)?	✓	
12	Есть ли в образовательном учреждении приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	✓	
13	Ежедневно ли осуществляется бракераж готовых блюд (с записью в соответствующем журнале)?	✓	
14	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		✓
15	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей их здоровья?	✓	
16	Качественно ли проведена уборка обеденного зала для приема пищи на момент проверки?	✓	
17	Обнаружены ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		✓

18	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?	✓	
19	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		✓
20	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?		✓
21	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?	✓	
22	Имеются ли в столовой стенды по вопросам здорового питания?	✓	
23	Есть ли утвержденный директор график дежурства учителей?	✓	
24	Есть ли утвержденный директором график приема пищи обучающимися?	✓	
25	Перемена для приёма пищи 20 минут?	✓	
26	Достаточно ли продолжительности перемены для приёма пищи?	✓	
27	Проводится ли влажная уборка обеденного зала после каждого приема пищи?	✓	

Члены совета:

1. З.К. Змиряджина З.А.
2. З.К. Курова А.М.
3. З.К. Стадникенко Т.В.
4. З.К. Тисюкова М.Г.
5. З.К. Курсанова Т.А.