

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

**Протокол №7
проверки организации питания обучающихся советом родительского контроля за
организацией питания**

Дата проверки: 24.02.2025

Время проверки: 08.45 (1 перемена – 20 минут)

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся, охват горячим питанием, эстетическое оформление обеденного зала.

Совет родительского контроля в составе:

1. Эмираджиевой Эмине Абдурамановны – председателя совета
2. Глуховой Аллы Михайловны – ответственного по питанию
3. Карсановой Татьяны Александровны – представителя родительской общественности, 2 класс
4. Пискуновой Марины Геннадьевны – представителя родительской общественности, 7 класс
5. – Стадниченко Татьяны Васильевны представителя родительской общественности, 9 класс

составили настоящий протокол о том, что 24 февраля 2025 года советом родительского контроля была проведена проверка организации и качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Санитарное состояние помещения для приема пищи удовлетворительное.
2. Созданы условия для соблюдения детьми правил личной гигиены.
3. Созданы комфортные условия в помещении для приема пищи.
4. После каждого приема пищи проводится уборка помещения.
5. Температура подачи блюд соответствует.
6. Имеется утвержденное (согласованное) меню для возрастных категорий.
7. Ежедневное меню соответствует основному.
8. Нарушений на 24.02.2025 не выявлено.

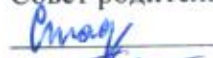
Предложения:

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. Эстетическое оформление обеденного зала»

МБОУ Митяевская средняя школа

(наименование образовательной организации)

февраль, 2025

№ 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°C)?	✓	
10	Соответствует ли температура подачи вторых блюд (должно быть не менее 45- 60°C)?	✓	
11	Соответствует ли температура подачи третьих блюд (должно быть не менее 18 - 20°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	Есть ли мыло для мытья рук, сушилок, бумажных полотенец?	✓	
20	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		✓
21	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?		✓
22	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?	✓	
23	Имеются ли в столовой стенды по вопросам здорового питания?	✓	
24	Эстетично ли оформлено помещение для приёма пищи?	✓	
25	Размещена ли на информационных стендах информации о здоровом питании (и о вредной пище)?	✓	
26	Размещена ли информация о правилах поведения за столом (в столовой)?	✓	
27	Эстетично ли оформлены блюда при подаче учащимся?	✓	

Члены совета:

1. Сова Старикова Т.А.
2. Б.П. Тихонов А.М.
3. Б.П. Шиндигина Д.А.
4. Б.П. Пискунов А.Г.
5. Б.П. Кузнецов Т.А.