

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

**Протокол №6
проверки организации питания обучающихся советом родительского контроля за
организацией питания**

Дата проверки: 27.01.2026

Время проверки: 08.45 (1 перемена – 20 минут)

Цель проверки: требования к организации питания в ОО, органолептическая оценка блюд и соответствие веса готовой продукции заявленному выходу блюд, соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся, охват горячим питанием.

Совет родительского контроля в составе:

1. Эмираджиевой Эмине Абдурамановны – председателя совета
2. Глуховой Аллы Михайловны – ответственного по питанию
3. Пискуновой Марины Геннадьевны – представителя родительской общественности, 8 класс
4. Лубянской Антонины Михайловны – представителя родительской общественности, 1 класс
5. Кирсановой Татьяны Александровны - представителя родительской общественности, 2 класс

составили настоящий протокол о том, что 27 января 2026 года советом родительского контроля была проведена проверка организации и качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Имеется приказ о создании бракеражной комиссии, утвержденное положение.
2. Имеется журнал бракеража готовой продукции.
3. Имеется контрольная порция.
4. Внешний вид и подача готовых блюд эстетичен.
5. Температура подачи блюд соответствует.
6. Имеется утвержденное (согласованное) меню для возрастных категорий.
7. Ежедневное меню соответствует основному.
8. Нарушений на 27.01.2026 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:

 Лубянская А.М.

 Глухова А.М.

 Эмираджиева Э.А.

 Пискунова М.Г.

 Кирсанова Т.А.

Чек-лист

Тема: «Требования к организации питания в образовательных организациях. Органолептическая оценка блюд и соответствие веса готовой продукции заявленной выходу блюд»

МБОУ Митяевская средняя школа
(наименование образовательной организации)

Январь, 2026

№ 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	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей их здоровья?	✓	
13	Качественно ли проведена уборка обеденного зала для приема пищи на момент проверки?	✓	
14	Обнаружены ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		✓
15	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?	✓	
16	Есть ли мыло для мытья рук, сушилок, бумажных полотенец?	✓	
17	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		✓
18	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?		✓

19	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?	✓	
20	Имеются ли в столовой стенды по вопросам здорового питания?	✓	
21	Есть ли приказ о создании бракеражной комиссии?	✓	
22	Есть ли положение о бракеражной комиссии?	✓	
23	Есть журнал бракеража готовой продукции (прошит, пронумерован, заверен печатью)?	✓	
24	Ведется ли журнал бракеража готовой продукции (подписи не менее 3 членов бракеражной комиссии)?	✓	
25	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии?		✓
26	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	✓	
27	Есть ли контрольная порция?	✓	
28	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит?	✓	
29	Дегустация родителями готовых блюд: Соответствуют ли блюда органолептическим показателям указанных в технологических картах (вкус, цвет, запах, консистенция)?	✓	
30	Внешний вид сотрудников (перчатки, головные уборы, одежда – чистая)	✓	
31	Наличие салфеток на столах?	✓	
32	Проводится влажная уборка после каждого приема пищи?	✓	
33	Удовлетворительное ли санитарное состояние мебели (столы, стулья)?	✓	

Члены совета:

1. Зинярашвили В.А.
2. Курсанов Т.А.
3. Писаков М.Г.
4. Ильинский А.А.
5. Богачев Евгений Л.Б.