

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

**Протокол №5
проверки организации питания обучающихся советом родительского контроля за
организацией питания**

Дата проверки: 24.12.2025

Время проверки: 08.45 (1 перемена – 20 минут)

Цель проверки: соблюдение санитарно-гигиенических требований при организации питания в МБОУ «Митяевская средняя школа».

Совет родительского контроля в составе:

1. Эмираджиевой Эмине Абдурамановны – председателя совета
2. Глухой 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 24 декабря 2025 года советом родительского контроля была проведена проверка организации и качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. На стендах присутствует утвержденный режим работы столовой.
2. На стендах присутствует утвержденный график дежурства учителей.
3. На стендах присутствует утвержденный график приема пищи обучающимися.
4. Температура подачи блюд соответствует.
5. Имеется утвержденное (согласованное) меню для возрастных категорий.
6. Ежедневное меню соответствует основному.
7. Нарушений на 24.12.2025 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:

_____ Лубянская А.М.
_____ Глухова А.М.
_____ Эмираджиева Э.А.
_____ Пискунова М.Г.
_____ Кирсанова Т.А.

Чек-лист

Тема: «Соблюдение санитарно-гигиенических требований при организации питания в общеобразовательных организациях»

МБОУ Митяевская средняя школа
(наименование образовательной организации)

Декабрь, 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	Удовлетворительное ли санитарное состояние помещения для приёма пищи?	✓	
25	Есть ли бумажные салфетки на обеденных столах?	✓	
26	Созданы ли комфортные условия в помещении для приёма пищи (освещение, отопление, мебель и т.д.)?	✓	
27	Проводится ли уборка помещений для приёма пищи после каждого приема пищи?	✓	
28	Чистая ли столовая посуда и приборы для приёма пищи?	✓	
29	Столовая посуда без сколов и трещин?	✓	
30	Имеются ли журналы по проведению влажных, генеральных уборок?	✓	
31	Есть ли график проветривание помещения для приёма пищи?	✓	
32	Наедаются ли обучающиеся?	✓	

Члены совета:

1. Гимрадишев Э.А.
2. Пискунов А.А.
3. Кирьянов Т.А.
4. Богатиков Л.Б.
5. Иванов А.А.