

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Залесская школа»
Симферопольского района Республики Крым**
ул. Победы, 23, с. Залесье, Симферопольский р-н, Республика Крым, 297567
ОГРН: 1159102023277; ИНН/КПП: 9109009738/910901001; ОКПО: 00827521
тел.: +7978 743 01 32, e-mail: school_simferopolskiy-rayon9@crimeaedu.ru

ПРОТОКОЛ
проверки организации питания в МБОУ «Залесская школа»
комиссией родительского контроля за организацией питания обучающихся

от 22.05.2026

№ 5

Комиссия по проведению мероприятий родительского контроля за организацией горячего питания в составе: председатель комиссии –Мажейкина О.А., членов комиссии Гончаренко А.В, Кущенко Л.В., Яремко Н.Е., Алексейчик В.М. провела проверку организации питания в МБОУ «Залесская школа».

В ходе проведения контроля осуществлены следующие мероприятия:

- 1 Проверка соответствия реализуемых блюд утвержденному меню.
- 2 Проверка санитарно – технического содержания буфета – раздатки.
- 3 Проверка условий соблюдения правил личной гигиены обучающихся.
- 4 Проверка наличия и состояния санитарной одежды у сотрудника, осуществляющего

раздачу готовых блюд.

Проверкой установлено, что питание осуществляется в помещении буфета – раздатки. Питание осуществляется на основании примерного десятидневного меню (2026 г), утвержденного директором школы. Меню размещено на официальном сайте школы, ведется раздел «Ежедневное меню».

Размещен в доступном месте график приема пищи, меню для ознакомления родителей и детей. В меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни, запрещенные блюда и продукты.

На момент проверки меню соответствует ежедневному меню. Созданы условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковине, мылу).

Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, пища нравится.

Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссий порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.

Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.

В буфете присутствует дежурный учитель, обращает внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеется раковина, стоит жидкое мыло.

Питание учащихся начальных классов разведено по времени в соответствии с графиком.

Сотрудник буфета соблюдает гигиенические требования при работе (перчатки, чепец).

Перед входом в буфет классные руководители начальных классов контролируют мытье рук перед приемом пищи. Выдача питания осуществляется в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы. В режиме учебного дня для приёма пищи предусмотрены две перемены по 20 минут.

Буфет оформлен эстетично, обеспечен достаточным количеством посадочных мест.

Комиссия постановила признать работу буфета удовлетворительной.

Рекомендации:

- 1 С целью улучшения качества горячего питания постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством питания.
- 2 Работнику буфета обратить внимание на время начала накрытия во избежание остывания блюд.

Члены комиссии:

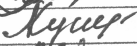
Мажейкина О.А.

Кущенко Л.В.

Алексейчик В.М.

Яремко Н.Е.

Гончаренко А.В.



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

Дата проведения проверки **22.05.2026**

Инициативная группа, проводившая проверку: Мажейкина О.А., Гончаренко А.В., Кущенко Л.В.,
 Алексейчик В.М., Яремко Н.Е.

№ 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:

Мажейкина О.А. _____

Кущенко Л.В. _____

Алексейчик В.М.. _____

Яремко Н.Е. _____

Гончаренко А.В. _____