

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 2»
городского округа Судак**

**Протокол № 6
заседания комиссии родительского контроля за организацией и качеством питания
обучающихся в школьной столовой**

Дата заседания: 05.09.2025 г.

Цель проверки: соблюдение требований к организации питания обучающихся, соблюдение графика питания, графика дежурства учителей, соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований для работников столовой.

Родительский контроль в составе:

1. Яцкова С.В. – заместитель директора по УР;
2. Фролова К.Г. – родитель 7-Б класса;
3. Соколова Е.В. – родитель 4 - А класса;
4. Железняк И.В. – родитель 8 – А класса;
5. Бутакова Е.М. – родитель 10 – А класса

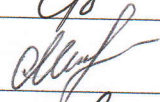
составили настоящий протокол в том, что 05.09. 2025 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

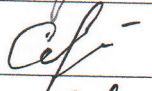
В ходе проверки установлено:

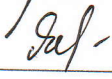
1. Дежурный учитель по графику дежурства находится в обеденном зале и следит за порядком.
2. Обеденный зал чистый, столы чистые.
3. В наличии имеется и соблюдается график приёма пищи.
4. Блюда соответствуют утвержденному меню: салат из свежей капусты, шницель рыбный, рис отварной, чай с сахаром и лимоном, хлеб.
5. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки рыбы соответствует предъявленным требованиям.
6. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. Культура обслуживания на удовлетворительном уровне.
7. Отходов около 30%.
8. Работает буфет: свежая выпечка, чай, соки.

Родительский контроль:

Яцкова С.В. – 

Фролова К.Г. – 

Соколова Е.В. – 

Якушевская И.В. – 

Бутакова Е.М. – 

АКТ № 6

проверки питания Комиссией родительского контроля

МБОУ «СОШ № 2» городского округа Судак

Дата проведения проверки:

5 сентября 2025 г.

Время проверки:

845 - 855

Состав комиссии: председатель - Ямкова С.В.

Члены РК: Соколова Е.В., Жукова К.Г., Бутанова Е.М.,
Мещеряков И.В., Никитова Д.Р.

Комиссия провела проверку организации питания:

№ п/п	Вопросы	Да/нет	комментарии
1	Имеется ли в учреждении утверждённое меню, размещённое в удобном месте для общего доступа?	да	
2	В меню отсутствуют повторные блюда?	да	
3	В меню включены фрукты, сок?	да	
4	Еда на накрытых столах для детей приемлемой температуры (горячая или холодная)	да	
5	Соблюдается сервировка столов приёма пищи?	да	
6	Оценка вкусовых качества готовых блюд:		
	отлично	+	
	хорошо		
	удовлетворительно		
	неудовлетворительно		
7	Имеется ли большое количество отходов?	нет	
8	Имеется в бракеражном журнале оценка каждого блюда?	да	
9	Соблюдаются санитарные требования при организации питания сотрудниками? (перчатки, маски, головные уборы, спецодежда)	да	

Выводы и предложения по результатам проверки:

1. Проводить беседы с уч.-ся о гигиене рук.
1. М. рук. проводить беседы о правильном поведении в столовой.

Члены комиссии

Ямкова С.В.

Жукова К.Г.

Соколова Е.В.

Мещеряков И.В.

Бутанова Е.М.

Бондаренко Р.С.

(С.В.)
(К.Г.)
(Е.В.)
(И.В.)
(Е.М.)
(Р.С.)

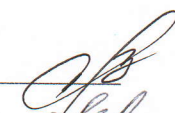
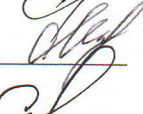
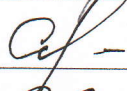
Чек – лист

Тема: «Контроль за соблюдением требований к организации питания обучающихся: соблюдение графика питания, дежурство, культура обслуживания»

Дата проверки: 05.09 2025г

№ п/п	Показатель качества/вопросы	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 горячих блюд?	+	
10	Есть ли в образовательном учреждении приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	+	
11	Ежедневно ли осуществляется бракераж готовых блюд (с записью в соответствующем журнале)?	+	
12	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		+
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	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		+
17	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?		+
18	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?	+	
19	Имеются ли в столовой стенды по вопросам здорового питания обучающихся?	+	
20	Есть ли приказ о питьевом режиме?	+	
21	Есть ли положения о питьевом режиме?	+	
22	Организован ли питьевой режим?	+	
23	Соблюдаются ли правила кипячения воды?	+	
24	Ведется ли график смены кипячения воды?	+	

Члены совета родительского контроля:

1. Яськова А.В. 
2. Яськова К.Т. 
3. Соколова Е.В. 
4. Мележников И.В. 
5. Буганова З.И. 