

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

**Протокол № 7
заседания комиссии родительского контроля за организацией и качеством питания
обучающихся в школьной столовой**

Дата заседания: 22.10.2025 г.

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение санитарно-гигиенических требований в обеденном зале столовой, организация питьевого режима.

Родительский контроль в составе:

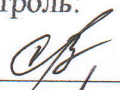
1. Яцкова С.В. – заместитель директора по УР;
2. Фролова К.Г. – родитель 7б класса;
3. Соколова Е.В. – родитель 4а класса;
4. Железняк И.В. – родитель 8а класса;
5. Бутакова Е.М. – родитель 10а класса

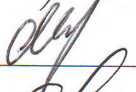
составили настоящий протокол в том, что 22.10. 2025 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

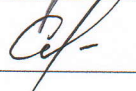
В ходе проверки установлено:

1. Обеденный зал школьной столовой находится в чистом состоянии, санитарно-гигиенические требования соблюдены.
3. В обеденном зале на стенде в наличии имеется утвержденное десятидневное и ежедневное меню.
4. Блюда соответствуют утвержденному меню: пюре картофельное с маслом, рыба тушёная в томате с овощами, хлеб, кефир, яблоки.
5. Имеется график приёма пищи. График соблюдается.
6. Родительским контролем 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.
7. Отходов менее 20%.
8. Работает буфет: свежая выпечка, чай, соки.
9. Питьевой режим соблюдается. В наличие кипячёная вода в чайниках. Воду меняют по графику. Два разноса с чистыми стаканами и использованными.

Родительский контроль:

Яцкова С.В. – 

Фролова К.Г. – 

Соколова Е.В. – 

Железняк И.В. – 

Бутакова Е.М. – 

проверки организации питания комиссией родительского контроля

МБОУ «СОШ № 2 » городского округа Судак

Дата проведения проверки:

22 Октября 2025

Время проверки:

9:40 - 10:00

Состав комиссии:

Мессероткина - Лыкова С.В.
Состав ПК: Соколова К.Т., Соколова Е.В., Мележников И.В.,
Бутакова Е.М.

Комиссия провела проверку организации питания:

№ п/п	Вопросы	Да/нет	комментарии
1	Соответствует ли санитарно-гигиеническим требованиям состояние обеденного зала на момент проверки?	да	
2	Имеется ли в обеденном зале ежедневное меню, размещенное в удобном месте для общего доступа?	да	
3	Соответствует ли ежедневное меню основному типовому меню?	да	
4	Присутствуют ли на столах фрукты, сок?	да	
5	Соответствует ли температура подачи горячих блюд?	да	
6	Соблюдается сервировка столов приема пищи?	да	
7	Оценка вкусовых качеств готовых блюд:	+	
	отлично		
	хорошо		
	удовлетворительно		
8	Имеется ли большое количество отходов?	нет	
9	Организован ли питьевой режим?	да	
10	Соблюдаются санитарные требования при организации питания сотрудниками? (головные уборы, спецодежда)	да	

Выводы и предложения по результатам проверки:

Классные руководители 5-7 классов провести беседы о поведении в столовой.

Члены комиссии

Лыкова С.В. С.В.
Соколова К.Т. К.Т.
Соколова Е.В. Е.В.
Мележников И.В. И.В.
Бутакова Е.М. Е.М.

С актом ознакомлена:

руководитель МБОУ Бондаренко В.С.

Чек – лист

Тема: «Контроль за соблюдением требований к организации питания обучающихся.
Организация питьевого режима»

Дата проверки: 22.10 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. Лыкова С.В. С/В
2. Янова И.И. С/В
3. Соколова Е.В. С/В
4. Мележик И.В. С/В
5. Бутакова Е.М. С/В