

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

**Протокол № 9
заседания комиссии родительского контроля за организацией и качеством питания
обучающихся в школьной столовой**

Дата заседания: 25.12.2025 г.

Цель проверки: соответствие блюд утверждённому меню, соблюдение санитарно-гигиенических требований в обеденном зале столовой.

Родительский контроль в составе:

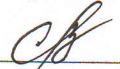
1. Яцкова С.В. – заместитель директора по УР;
2. Фролова К.Г. – родитель 7б класса;
3. Соколова Е.В. – родитель 4а класса;
4. Железняк И.В. – родитель 8а класса;
5. Бутакова Е.М. – родитель 10а класса

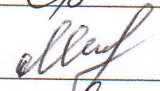
составили настоящий протокол в том, что 25.12. 2025 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Работники столовой проводят уборку в обеденном зале после каждого приёма пищи.
2. Обеденный зал школьной столовой находится в чистом состоянии, санитарно-гигиенические требования соблюдены.
3. На стенде в наличие имеется утверждённое десятидневное и ежедневное меню.
4. Блюда соответствуют утверждённому меню: паста сливочная с курицей, салат из зелёного горошка с яйцом, кофейный напиток с молоком, хлеб.
5. Родительским контролем проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки курицы соответствует предъявленным требованиям.
6. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования (фартуки, чепчики и косынки).
7. Родительский контроль отметил, что отходов менее 20%.
8. Работает буфет: свежая выпечка, чай, соки.

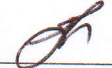
Родительский контроль:

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:

25 декабря

Время проверки:

940-1000

Состав комиссии:

РК: Янкова С.В., Фролова К.Т., Соколова Е.В.,
Мельник И.В., Бутанова 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?	нет	
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:

по результатам проверки в классе соблюдается порядок питания.

Члены комиссии

Янкова С.В.

Фролова К.Т.

Соколова Е.В.

Мельник И.В.

Бутанова Е.М.

С актом ознакомлена:

зав.пр.ва О.Н. Богданенко В.Г.

Чек – лист
Тема: «Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований при организации питания школьников»

Дата проверки: 25.12 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. Якулова С.В. *СВ*
2. Уралова К.Т. *КТ*
3. Соколова Е.В. *ЕВ*
4. Вилеушек И.В. *ИВ*
5. Буганова Г.Н. *ГН*