

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Кольчугинская школа №1 имени Авраамова Георгия Николаевича»
Симферопольского района Республики Крым**

ул. Школьная, 21, с. Кольчугино, Симферопольский район, Республика Крым, 297551,
тел. (3652) 31-51-56, e-mail school_simferopolsiy-rayon10@crimeaedu.ru,

ОКПО 00796625, ОГРН 1159102010121, ИНН/КПП 9109008815/910901001

От 30.01 .2026

№ 1

**Протокол
совета родительского контроля за организацией питания обучающихся**

проверки организации питания в МБОУ «Кольчугинская школа №1 имени Авраамова Георгия Николаевича» Симферопольского района Республики Крым школьного совета родительского контроля за организацией питания обучающихся.

Инициативная группа родителей, проводивших проверку (Ф.И.О.):

1. Председатель совета: Дьякова Эльнора Ленуровна
2. Член комиссии: Малютина Анастасия Андреевна
3. Член комиссии: Мельник Юлия Сергеевна
4. Член комиссии: Домарева Анастасия Андреевна

Цель проверки:

- ✓ Организация питания учащихся;
- ✓ Наличие документов по организации питания и правильность их оформления.
- ✓ Анализ меню
- ✓ Работа школьной столовой, санитарное состояние.

В ходе проверки установлено следующее:

Организация питания в школе производится на основании

- Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ;

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

- Методических рекомендаций от 18.05.2020 МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях»

От 18.05.2021;

- Положения о родительском контроле организации и качества питания обучающихся», в целях улучшения работы по организации горячего питания обучающихся школы в школьной столовой в 2025-2026 учебном году.

Ответственным за организацию питания школьников является заместитель директора по ВР А.В. Розанова.

Вопросы по организации питания обучающихся рассматриваются на совещаниях при директоре, на заседаниях педагогического совета, на родительских собраниях.

Питание осуществляется на основании примерного двухнедельного меню, утвержденного директором школы. Производство готовых блюд планируется в соответствии с технологическими картами.

В обеденном зале вывешено ежедневное меню, утверждённое директором с указанием наименования блюд, выхода продуктов. Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике.

Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

Отпуск учащимся питания (горячий завтрак) в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приёма пищи, утверждённым директором школы. В режиме учебного дня для приёма пищи предусмотрены две перемены по 20 минут и две по 10 минут.

Анализ актов реализации и меню – требований позволяет сделать вывод, что дети в достаточном количестве получают мясо, овощи, различные каши, в том числе приготовленные на молоке и т.д. Осуществляется витаминизация третьих блюд.

Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПин. Обеденный зал эстетично оформлен, обеспечен достаточным количеством посадочных мест.

Материально-техническая база пищеблока находится в удовлетворительном состоянии. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Товарное соседство соблюдено. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркирован. Сертификаты качества – имеются.

Выводы:

Питание обучающихся в МБОУ «Кольчугинская школа №1 им. Аврамова Г.Н.» осуществляется в соответствии с нормативными требованиями. Администрацией школы организован административно-общественный контроль за организацией питания, качеством приготовления пищи, закладкой продуктов, выхода готовой продукции, за соблюдением санитарно-гигиенических норм приготовления блюд, за посещаемостью учащимися столовой в соответствии с установленным графиком питания, организовано дежурство учителей по столовой.

Рекомендовано:

С целью улучшения качества горячего питания обучающихся. Постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.

Подписи членов комиссии:

1. Председатель совета: Дьякова Эльнора Ленуровна
2. Член комиссии: Домарева Анастасия Андреевна
3. Член комиссии: Мельник Юлия Сергеевна
4. Член комиссии: Малютина Анастасия Андреевна



**Чек-лист общественного родительского контроля
за организацией горячего питания
в МБОУ «Кольчугинская школа № 1 им. Авраамова Г.Н.»**

Дата заполнения: 30.01.2026

Участники проведения мониторинга Давыдова З.И., Давыдова А.А.,
Мельникова Ю.С.; Мельникова Л.Г.

1. Условия соблюдения обучающимися правил личной гигиены.

1. Имеется ли доступ к раковинам для мытья рук? да
2. Имеется мыло, условия для сушки рук? да
3. Имеются средства для дезинфекции рук? да
4. Обучающиеся пользуются созданными условиями?

2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала.

1. Состояние обеденной мебели (без видимых повреждений). Да
2. Состояние обеденной посуды (без сколов, трещин). Да
3. На столовых приборах и тарелках отсутствует влага (осуществляется прокаливание). Да
4. Проведение уборки обеденного зала после каждого приема пищи с использованием моющих и дезсредств, а также проветривание. Да
5. Обеденные столы чистые? Да

3. Режим работы столовой.

1. Имеется ли график приема пищи (продолжительность каждого приема не менее 20 минут)? Да
2. Вывешено ли ежедневное цикличное меню в обеденном зале. Да

3. Соблюдение требований по организации питания детей.

1. Наличие на сайте школы цикличного меню для всех возрастных групп, обучающихся (с 7 до 11 лет; с 12 и старше). Да
2. Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное цикличное меню режиму работы школы? Да
3. В меню отсутствуют повторы в смежные дни? Да
4. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты? Да
5. От всех партий приготавливаемых блюд снимается бракераж (с записью в бракеражном журнале не менее, чем тремя членами бракеража, исключая работников столовой). Да
6. Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевая аллергия). Да
7. Организация питьевого режима (питьевые фонтанчики, бутилированная вода). Да
8. Наличие сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность поступающих продуктов на пищеблок (деклараций, вет свидетельств). Да

5. Культура обслуживания

1. Наличие спец. одежды у сотрудников? Да
2. Использование при раздаче одноразовых перчаток. Да
3. Имеется ли график уборки, проветривания помещений пищеблока. Да
4. Наличие салфеток на столах, подставок для столовых приборов, солонок. Да

6. Оценка готовых блюд.

1. Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит. Да
2. Органолептические показатели пищевой продукции по результатам дегустации блюда или рациона из меню текущего дня (вкусно, не вкусно). Да

3. Соответствие веса порций цикличному меню. *Да*
4. Температура подачи горячего блюда, приготовление соответствует технологической карте (соблюдены)? *Да*
5. Имелись ли факты выдачи остывшей пищи? *Нет*
6. Удовлетворенность ассортиментом и качеством по результатам выборочного опроса детей при наличии согласия их родителей. *Да*

В ходе мониторинга просмотрели наличие буфетной продукции:

Мониторинг буфетной продукции проведен.
Замечаний нет

Дополнительные замечания: *Z*

Предложения: *Z*

Подписи участников мониторинга:

Давкова Т. А. *[Signature]*
Мамонтова Н. А. *[Signature]*
Мамонтова Ю. С. *[Signature]*
Дашарова А. Н. *[Signature]*