

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Михайловская средняя школа имени Героя Российской Федерации Турубары Владислава Алексеевича»
Сакского района Республики Крым»

ПРОТОКОЛ

проверки организации питания школьным советом родительского контроля за организацией питания обучающихся в МБОУ «Михайловская средняя школа имени героя Российской Федерации Турубары В.А.»

20 февраля 2026 года

№ 02

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

Мина Т.Ю. – председатель родительского комитета школы;
Липа В.С. – представительской общественности;
Антипенко А.П.- представительской общественности;
Федосова А.М.- представительской общественности;
Лаврентьева Е.М.- представительской общественности;
Жоржколиани Т.Н.- представительской общественности;
Голубева Е.С.- представительской общественности;

В ходе проверки выявлено:

-бесплатное горячее питание обучающихся осуществляет ИП Духовник Олег Григорьевич, согласно заключенным договорам.

В наличии имеется:

1) утвержденные ИП Духовник О.Г. и согласованные директором школы Абдувелиевым А.С. от 12.01.2026 г:

-основное (организованное) меню для обучающихся 1-4 классов;

-основное (организованное) меню для учащихся льготных категорий;

2) утвержденные ИП Духовник О.Г. и согласованные Роспотребнадзором ассортиментный минимум реализуемых продуктов питания и блюд в столовой на 2025/2026 учебный год.

07 мая 2026 года проведена ежегодная поверка технологического и холодильного оборудования в столовой:

В пищеблоке работают три человека, из них: 1 повар, 1 буфетчица, 1 кухонный работник. Медицинский осмотр пройден, документы в соответствии с требованиями, все необходимые прививки имеются. Школьной медицинской сестрой Дядечко И.Ж. производится ежедневный осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний, термометрия с применением бесконтактного термометра, результаты осмотра заносят в журнал установленного образца.

В обеденном зале имеются утвержденные директором школы графики дежурства учителей и график приема пищи обучающимися. Графиком приема пищи предусмотрены две большие перемены по 20 минут. Продолжительность перемен достаточна для приема пищи.

С 12.01.2026 г организовано бесплатное горячее питание для 1-4 классов в количестве 93 человек, что составляет- 100%; детей льготной категории 1-11 классов - в количестве 91 человека, что составляет- 100%.

Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья осуществляется бракеражной комиссией при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, нарушения условий перевозки- не зафиксированы. Сопроводительная документация на товары в наличии. Условия хранения и сроки реализации продукции соблюдаются.

Для реализации права участников образовательного процесса имеется свободный доступ к информации по организации питания в обеденном зале имеются информационные стенды

«Меню», «Организация питания», «Здоровое питание». Вся информация по организации бесплатного горячего питания обучающихся размещена на официальном сайте школы в разделе «Питание», освещается на классных и общешкольных родительских собраниях, педсовете, согласно плану работы, в т.ч. в режиме ВКС. В меню отсутствуют повторы блюд, а также отсутствуют запрещенные блюда и продукты. Питание обучающихся осуществляется согласно утвержденного графика на 2025/2026 учебный год. Наименование выдаваемых блюд соответствуют по наименованию, указанных в технологических картах и ежедневном меню, все порции соответствуют заявленному выходу в меню. Блюда выглядят эстетично, внешний вид и подача вызывают аппетит, вкус и запах приятный, соответствует приготовленному блюду. При выдаче готовой продукции медицинской сестрой производится термометрия горячих блюд с помощью термощупа, факт выдачи детям остывшей пищи не выявлен.

В школе есть приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии, ежедневно ведется бракераж готовых блюд с записью в журнал установленной формы. Прием пищевой в том числе продовольственного сырья, осуществляется бракеражной комиссией, нарушения не зафиксированы. Сопроводительная документация на товары в наличии. Условия хранения и сроки реализации соблюдаются.

Обеденный зал проветривается, ежедневно проводится влажная уборка с моющими и дезинфицирующими веществами. График уборки поддерживается, уборка производится после каждого приема пищи. Установлен рециркулятор для обеззараживания воздуха. В столовой чисто, следов насекомых и грызунов не обнаружено.

Обеденный зал рассчитан на 48 мест, для мытья рук обучающимся организовано специальное место, а именно установлены 2 умывальника, диспенсеры с жидким мылом. бумажные полотенца, электросушилка.

Питьевой режим реализуется с помощью кулеров и кипяченной воды с использованием одноразовой посуды.

Сбор пищевых отходов соответствуют нормам и требованиям.

ВЫВОДЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ:

Блюда соответствуют утвержденному меню. Зал приема пищи чистый. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявленным требованиям. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой (маски, перчатки, чепцы). Порции соответствуют меню и возрастные потребности детей.

Сотрудникам столовой продолжать работу по поддержанию санитарно-гигиенических требований содержания помещения столовой. Бракеражной комиссии продолжать контролировать сроки хранения и условия содержания продуктов питания и готовой продукции.

Подписи членов комиссии:

_____ Мина
_____ Липа
_____ Антипенко
_____ Федосова
_____ Лаврентьева
_____ Жоржوليани
_____ Голубева

Мина Т.Ю.
Липа В.С.
Антипенко А.П.
Федосова А.М.
Лаврентьева Е.М.
Жоржوليани Т.Н.
Голубева Е.С.

« 20 » февраля 2026 г.
« 20 » февраля 2026 г.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Михайловская средняя школа имени Героя Российской Федерации Турубары Владислава Алексеевича» Сакского района Республики Крым»

Чек-лист

Тема: «Соблюдение санитарно-гигиенических требований при организации питания в школе»

февраль, 2026 г

№ п/п	Показатель качества/ вопрос	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 образовательной организации график приема пищи учащимися?	+	
4.	Размещено ли на стенде ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?	+	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	+	
6.	В меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни?	+	
7.	Соответствует ли ежедневное меню основному (организованному) меню?	+	
8.	Вес готовой порции соответствует ли заявленному выходу в меню?	+	
9.	Соответствует ли температура подачи первых блюд (должно быть не менее 50-70 градусов по Цельсию)?	+	
10.	Соответствует ли температура подачи вторых блюд (должно быть не менее 45-60 градусов по Цельсию)?	+	
11.	Соответствует ли температура подачи третьих блюд (должно быть не менее 18-20 градусов по Цельсию)?	+	
12.	Есть ли в образовательном учреждении приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	+	
13.	Ежедневно осуществляется бракераж готовых блюд (с записью в соответствующем журнале)?	+	
14.	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		+
15.	Предусмотрена ли организация питания у детей с учетом особенностей их здоровья?	+	
16.	Качественно ли проведена уборка обеденного зала для приема пищи на момент проверки?	+	
17.	Обнаружены ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		+
18.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?	+	
19.	Есть ли мыло для мытья рук, сушилок, бумажных полотенец?	+	
20.	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		+
21.	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?		+
22.	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд	+	
23.	Имеются ли в столовой стенды по вопросам здорового питания?	+	
24.	Эстетично ли оформлено помещение для приема пищи?	+	
25.	Размещена ли на информационных стендах информация о здоровом питании (и о вредной пище)	+	

