

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Молодежная школа №2» Симферопольского района Республики Крым
ул. Школьная, 2, пгт. Молодежное, Симферопольский район, РК, 297501
тел.(0652)22-22 -91, e-mail:school_simferopolsiy-rayon19@crimeaedu.ru ОГРН1159102010176

Протокол
проверки организации питания в школе

от 26.09.2025

№ 1

Инициативная группа проводивших проверку:

1. Председатель комиссии Коломиец Наталья Валерьевна
2. Член комиссии Борисова Екатерина Игоревна
3. Член комиссии Петричук Екатерина
4. Член комиссии _____

В ходе проверки установлено следующее:

Еда соответствует меню, график уборки еды и уборка
проводится, ученики по продукциям соответствующей.
одежды был в униформе (джинсы, футболки, халат)

Выявлены замечания:

Стол на ганках (гасично), не было мыла и салфеток
для рук.

Рекомендовано:

Бойлер с теплой водой, сушилка для рук

Подписи членов комиссии:

Коломиец Н.В.
Борисова Е.И.
Петричук Е.В.

Чек-лист родительского контроля за организацией горячего питания в школе

Название организации: МБОУ, Мамонтовская школа №2
Руководитель организации: Левченко Инна Степановна
Организатор (поставщик) питания: ООО, Треста Фудс
Дата заполнения: 26.08.25
Участники проведения мониторинга: _____

№ Показатель качества/вопросы Да Нет

1. Условия соблюдения обучающимися правил личной гигиены.

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

2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала.

1. Состояние обеденной мебели (без видимых повреждений). с повреждениями
2. Состояние обеденной посуды (без сколов, трещин). были сколы, но устранены
3. На столовых приборах и тарелках отсутствует влага (осуществляется прокаливание). буквально нет
4. Проведение уборки обеденного зала после каждого приема пищи с использованием моющих и дезинфектантов, а также проветривание. да
5. Инфраструктура обеденного зала обеспечивает условия для реализации буфетной продукции. да
6. Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаружены. не обнаружены
7. Обеденные столы чистые? да
8. Все элементы и поверхности столовой легко обрабатываются. да

3. Режим работы столовой.

1. Имеется ли график приема пищи (продолжительность каждого приема не менее 20 минут)? имеется
2. Вывешено ли ежедневное циклическое меню в обеденном зале. да
3. Представление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором. да

4. Соблюдение требований по организации питания детей.

1. Наличие на сайте школы циклического меню для всех возрастных групп, обучающихся (с 7 до 11 лет; с 12 и старше). да
2. Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное циклическое меню режиму работы школы? да
3. В меню отсутствуют повторы в смежные дни? да
4. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты? да
5. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? да
6. От всех партий приготавливаемых блюд снимается бракераж (с записью в бракеражном журнале не менее, чем тремя членами бракеража, исключая работников столовой). да
7. Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц? нет
8. Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевая аллергия). да

9. Факты исключения и замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным цикличным меню. *нет*
10. Информирование детей и родителей о здоровом питании. *да*
11. Организация питьевого режима (питьевые фонтанчики, бутилированная вода). *есть*
12. Наличие сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность поступающих продуктов на пищеблок (деклараций, ветсвидетельств). *есть*,
13. Наличие журнала бракеража сырой продукции, своевременность его заполнения. *есть*.

5. Культура обслуживания, соблюдение санэпидрежима.

1. Наличие спец.одежды у сотрудников? *есть*
2. Состояние спец.одежды у сотрудников (удовл.). *удовл.*
3. Наличие средств индивидуальной защиты (масок), их правильное использование, средств для дезрук. *есть*.
4. Использование при раздаче одноразовых перчаток. *да*
5. Наличие дезсредств, инструкций к ним, правильное их использование и размещение в обеденном зале (недоступном для детей). *да*
6. Наличие личной медицинской книжки с пройденным медицинским осмотром, гигиеническим обучением и профилактическими прививками. *да*
7. Наличие профессионального образования у зав.производством и поваров. *да*
8. Имеется ли график уборки, проветривания помещений пищеблока. *да*
9. Наличие книги предложений и отзывов. *да*
10. Наличие салфеток на столах, подставок для столовых приборов, солонок. *нет*

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). *вкусно*
3. Соответствие веса порций цикличному меню. *вкусно*
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*
7. Объем пищевых отходов после приема пищи, их учет. *удовлетворительно*
8. Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности, поступающих пищевых продуктов и готовых блюд. *да*

Дополнительные

замечания:

Предложения:

Подписи

участников мониторинга:

Петричук В.В.
Мамонтова Н.В.
Борисова Е.И.