

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
«Житнинская СОШ»
Протокол №3

проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы
комиссией родительского контроля

Дата проверки: 22.01.2026 г.

Время проверки: 10.00 час. (1 большая перемена)

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

Родительский контроль в составе:

1. Трофимова Е.В.- завхоз

2. Бибикова И.А.- представитель комиссии

3. Долина В.Н. - представитель родительской общественности, 4 класс

4. Кривоножкина Н.А.. – представитель родительской общественности, 1 класс

составили настоящий протокол в том, что 22.01.2026 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

Контроль за организацией питания

№	Вопрос	Да	Нет
1	Вывешено ли ежедневное меню для ознакомления родителей и детей ?	+	
2	В меню отсутствуют повторы блюд?	+	
3	В меню отсутствуют запрещённые блюда и продукты?	+	
4	Соответствует ли регламентированное меню цикличным меню, количество приёмов пищи режиму функционирования организаций?	+	
5	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	+	
6	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	+	
7	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам бракеражной комиссии?		+
8	Проводится ли уборка помещений после каждого приёма пищи?	+	
9	Качественно ли проведена уборка помещений для приёма пищи на момент работы комиссии?	+	
10	Обнаружились ли в помещениях для приёма пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?		+
11	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	+	
12	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		+
13	Выявились ли факты исключения отдельных блюд из меню по сравнению реализуемого и утверждённого в нём?		+
14	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?		+

Выводы:

1. В наличии имеется график(питания) приёма пищи.
2. Санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам.
3. Все сотрудники пищеблока в униформе, защитных маске и перчатках.
4. Пищевые продукты, продовольственное сырьё поступают в столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность.
5. Составленное меню и качество приготовления пищи в соответствии с требованиями.
6. Организовано бесплатное горячее питание обучающихся 1-4 классов.
7. В наличии вся документация по предоставлению горячего бесплатного питания младших школьников.

Председатель комиссии Илья
Секретарь Бары