

**Филиал Муниципального автономного общеобразовательного
учреждения Маслянская средняя общеобразовательная школа
«Менжинская средняя общеобразовательная школа»**

Протокол

**проверки организации в школьной столовой горячего питания для
обучающихся школы комиссией по контролю за качеством питания.**

Дата проверки: 07.09.2026 г

Время проверки: 11-00 (большая перемена)

Цель проверки: организация питания, соответствие блюд утвержденному
меню, соблюдение санитарно-гигиенических норм.

Комиссия в составе:

1. Кошелева Н.Г. -ответственный за организацию питания, председатель комиссии;
2. Пискунова С.С.- помощник повара, представитель от работников пищеблока;
3. Соковнина Л.Г.. – представитель родительской общественности;
4. Жетыбаева С.Б.. – председатель профсоюзного комитета, секретарь комиссии;
5. Соковнина, Виктория – ученица 11 класса, представитель обучающихся.

Составили настоящий протокол о том, что 07 Сентября 2026 г
комиссией по контролю за качеством питания была проведена
проверка организации питания в школе

В ходе проверки установлено:

1. Имеется утвержденное цикличное 20 дневное меню;
2. Меню вывешено для ознакомления родителей и детей в специально отведенном месте и размещено на сайте образовательной организации;
3. В меню отсутствуют повторы блюд, запрещенные блюда и продукты;
4. Количество приемов пищи соответствует режиму функционирования школы;
5. Имеется в наличии приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии;
6. Ежедневно бракераж снимается со всех партий приготовленных блюд;

7. Фактов не допуска к реализации и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии не выявлено;
8. Детей с заболеваниями (сахарный диабет, пищевые аллергии), требующими диетического питания, на сегодняшний день в школе нет. Из прошлого опыта работы: создавались условия для таких детей с заменой блюд.
9. Влажная уборка помещения с применением дезсредств проводится после каждого приема пищи, на момент проверки уборка была проведена качественно;
10. В помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности не обнаружены;
11. Созданы условия для соблюдения детьми правил личной гигиены: имеется две раковины для мытья рук с подводом холодной и горячей воды, жидкое мыло, электрополотенца. Замечаний к соблюдению детьми правил личной гигиены не выявлены.
12. Факты исключения отдельных блюд из меню не выявлены;
13. Детям выдается свежеприготовленная пища, отдельно готовится на каждый прием пищи, фактов выдачи остывшей пищи не выявлено
14. Провели родительский контроль с измерением индекса несъедаетости. Количество отходов после завтрака получилось 0%

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. Предложить родителям проводить дома беседы с детьми о полезном правильном питании

Комиссия по контролю за качеством питания:

1. Кошелева Н.Г.
2. Пискунова С.С.
3. Соковнина Л.Г.
4. Жетыбаева С.Б..
5. Соковнина В

Кош
Пис
Соков
Жеты
Соков

Акт

родительского контроля организации горячего питания в филиале

МАОУ Маслянская СОШ «Менжинская СОШ»

Дата проверки «_07_» __Сентября _____ 2026 г.

№	Критерии	Отметка о выполнении	
1	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены перед приёмом пищи (доступ к раковинам, мылу, к электрополотенцам)?	✓ Да	Нет
2	Соблюдаются ли работниками пищеблока санитарные требования при организации питания (перчатки, маски, головные уборы, спецодежда)?	✓ Да	Нет
3	Качественно ли проводится уборка обеденного зала до и после приёма пищи?	✓ Да	Нет
4	Имеются ли сколы на посуде?	Да	✓ Нет
5	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления детьми и родителями месте?	✓ Да	Нет
6	Соответствует ли фактический рацион питания детей ежедневному меню, размещенному на информационном стенде в столовой и на сайте школы?	✓ Да	Нет
7	Приемлемая ли для детей температура приготовленных блюд на накрытых столах?	✓ Да	Нет
8	Оценка вкусовых качеств готовых блюд	✓ Отлично	

Выводы комиссии:

Подписи членов комиссии:

_____/Кошелева Н.Г./

_____/Пискунова С.С./

_____/Соковнина Л.Г./

_____/Жетыбаева С.Б./

_____/Соковнина В../