

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Чайкинская школа»  
Симферопольского района Республики Крым  
(МБОУ «Чайкинская школа»  
ИНН 9109008653,  
ул.Заводская, дом 13, с.Чайкино, Симферопольский район, Республика Крым, РФ, 297521,  
тел.: (3652) 33-22-73, e-mail: school\_simferopolsiy-rayon35@crimeaedu.ru

---

## Заседание –протокол № 2

проверки организации питания в МБОУ «Чайкинская школа»  
совета родительского контроля за организацией питания обучающихся

от 18.10.2024

№ 2

Тема: «О соблюдении санитарных требований при организации питания обучающихся в МБОУ «Чайкинская школа».

### Инициативная группа, проводившая заседание-проверку (Ф.И.О.):

1. Мануляк Екатерина Сергеевна, родитель 2-А, 7-А класса;
2. Величко Людмила Викторовна, родитель 6 класса;
3. Якобакий Екатерина Юрьевна, родитель 7-А, 9 класса;
4. Зубкова Светлана Владимировна, родитель 2-А, 7-А класса;
5. Шереметьева Лариса Георгиевна, учитель начальных классов, родитель 4 класса.
6. Беспалова Наталья Степановна, ответственный по питанию.

### Повестка дня:

1. Проверка соответствия блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

### В ходе проверки установлено следующее:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся 1-4 классов, завтрак нравится детям.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество блюд соответствует предъявляемым требованиям.
3. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
4. Организация питания: в столовой находится дежурный педагог: обращает внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 3 раковины с жидким мылом.
5. В обеденном зале предусмотрен стол для 6-х обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает.
6. Классные руководители сопровождают свои классы.
7. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (спец.одежда, перчатки, чепцы).

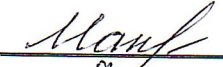


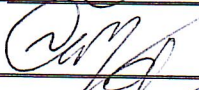


### Выявлены замечания:

1. Не все учащиеся просушивают руки после мытья.

Рекомендовано:

1. Учащимся после мытья рук пользоваться бумажными полотенцами или влажными салфетками.
2. Классным руководителям 1-4 классов контролировать мытье и просушку рук перед едой.
3. Предложить родителям, проводить дома беседы о правилах личной гигиены перед приемом пищи.

Подписи членов комиссии:

1.  Мануляк Екатерина Сергеевна
2.  Величко Людмила Викторовна
3.  Якобакий Екатерина Юрьевна
4.  Зубкова Светлана Владимировна
5.  Шереметьева Лариса Георгиевна
6.  Беспалова Наталья Степановна



Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Чайкинская школа»  
 Симферопольского района Республики Крым  
 (МБОУ «Чайкинская школа»)  
 ИНН 9109008653,  
 ул.Заводская, дом 13, с.Чайкино, Симферопольский район, Республика Крым, РФ, 297521,  
 тел.: (3652) 33-22-73, e-mail: school\_simferopolsiy-rayon33@crimeaedu.ru

### ЧЕК-ЛИСТ

для родителей по проверке организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях Симферопольского района Республики Крым

*18.10.2024*

№ п/п	Вопросы	Да	Нет
1	Имеется ли в школе двухнедельное меню для каждой возрастной группы?	+	
2	Размещено ли двухнедельное меню на сайте школы для ознакомления	+	
3	Имеется ли в школе график приема пищи учащимися?	+	
4	Размещено ли на стенде ежедневное (фактическое) меню для	+	
5	В меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни?	+	
6	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	+	
7	Соответствует ли ежедневное меню двухнедельному меню?	+	
8	Есть ли в школе приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	+	
9	Ежедневно ли осуществляется бракераж готовых блюд (с записью в соответствующем журнале)?	+	
10	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		+
11	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей их		+
12	Качественно ли проведена уборка обеденного зала для приема пищи на момент проверки?	+	
13	Обнаружены ли в столовой насекомые, грызуны или следы их		+
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?	+	
15	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	+	
16	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?		+
17	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?	+	
18	Имеются ли в столовой стенды по вопросам здорового питания	+	