Протокол № 3

проверки организации питания обучающихся в
МБОУ – Гимназии № 5
членов комиссии родительского контроля

Дата проверки: 13.11.2026 г.
Время проверки: 10:00 ч.
Цель проверки: оценка организации горячего питания обучающихся.

Члены родительского контроля (ФИО)

1. Лойко Е.С. – директор МБОУ – Гимназии №, пред. комиссии.;
2. Бекташ Э.З. – соц. педагог, ответственный за организацию питания, зам. пред. ком.;
3. Удод И.В. – зам. директора, член комиссии;
4. Бариева С.К – секретарь руководителя, член комиссии;
5. Пивень С.В. – председатель СГ, член комиссии;
6. Хотина А.В. - председатель школьного родительского собрания, член комиссии;
7. Бабенко Т.В. - член комиссии;
8. Мельниченко А.А. – советник Главы Республики Крым, член комиссии.

составили настоящий протокол в том, что 13.11.2026 года членами комиссии была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Меню соответствует двухнедельному цикличному меню утверждённому директором Лойко Е.С.
2. В обеденном зале вывешено ежедневное меню, утвержденное Лойко Е.С. с указанием наименования блюд, выхода продуктов.
3. Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике.
4. Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.
5. Отпуск учащимся питания (завтрак, обед и полдник) в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы.
6. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членам комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
7. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
8. Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПин. Обеденный зал эстетично оформлен, обеспечен достаточным количеством посадочных мест.
9. Материально-техническая база пищеблока находится в удовлетворительном состоянии. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами.
10. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой (перчатки, чепцы).
11. Имеется рециркулятор.
12. Организация питания:
    - все классные руководители сопровождают свои классы;
    - у входа в столовую стоят педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки.
    - для мытья рук имеется 5 раковин с жидким мылом.

Выявлены следующие замечания: замечаний по результатам проверки не выявлено.

Рекомендовано: с целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.

С протоколом ознакомлены:

Директор МБОУ – Гимназии № 5 Лойко Е.С.

Родительский контроль проводили: Бекташ Э.З.

Удод И.В.

Бариева С.К

Пивень С.В.

Хотина А.В.

Бабенко Т.В.

Мельниченко А.А.