

Чек – лист

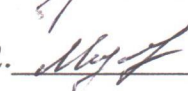
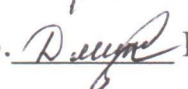
Тема: «Документы по организации питания»

МБОУ «Зерновская средняя школа» Сакского района Республики Крым

Сентябрь 2025 года

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
1	Есть ли приказ об организации питания обучающихся?	+	
2	Есть ли положение об организации питания обучающихся?	+	
3	Есть ли приказ о создании бракеражной комиссии?	+	
4	Есть ли положение о бракеражной комиссии?	+	
5	Есть ли приказ о назначении ответственного по организации питания?	+	
6	Есть ли приказ о питьевом режиме?	+	
7	Есть ли положение о питьевом режиме?	+	
8	Есть ли приказ о родительском контроле?	+	
9	Есть ли положение о родительском контроле?	+	
10	Есть ли программа производственного контроля?	+	
11	Есть ли журнал бракеража готовой продукции?	+	
12	Есть ли технологические карты на приготавливаемые блюда?	+	
13	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии?		+
14	Есть ли утвержденное основное меню для возрастных категорий:	+	
	7 - 11 лет	+	
	12 и старше	+	
15	Есть ли утвержденное ежедневное меню для всех возрастных категорий, обучающихся?	+	
16	В основном меню в смежные дни отсутствуют повторы блюд?	+	
17	Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей (законных представителей) на информационном стенде, официальном сайте?	+	
18	Организовано ли дополнительное питание? Если да, то:		+
	– имеется ли утвержденное меню дополнительного питания		+
	– оно размещено для ознакомления родителей (законных представителей) на информационном стенде, официальном сайте		+
19	Имеются ли сопроводительные документы поступающей пищевой продукции (декларации о соответствии, сертификаты качества)?	+	
20	Есть ли пищевые отходы и их количество после каждого приема пищи «индекс съедемости» (написать в процентном соотношении)?	+	20%

Члены Родительского контроля:

1.  Н.Д. Колядинская
2.  С.Р. Бекирова
3.  В.К. Дмитриева

ПРОТОКОЛ
проверки организации питания
в МБОУ «Зерновская средняя школа»
муниципального совета родительского контроля за организацией питания
обучающихся в общеобразовательных учреждениях Сакского района Республики Крым

19 сентября 2025 года

с. Зерновое

№ 01

Инициативная группа родителей (члены комиссии), проводивших проверку (ФИО):

- Колядинская Н.Д., председатель общешкольного родительского собрания;
- Бекирова С.Р., представитель родительской общественности;
- Дмитриева В.К., представитель родительской общественности.

В ходе очной проверки установлено следующее: бесплатное горячее питание обучающиеся осуществляется ИП Духовник Олег Григорьевич, согласно заключенным договорам:

- от 29.08.2025 г. № 21 на оказание услуг по горячему питанию детей, отнесенных к льготным категориям;
- от 29.08.2025 г. № 20 на оказание услуг по горячему питанию обучающихся, получающих начальное общее образование.

В наличии имеется:

1) утвержденные ИП Духовник Олег Григорьевич и согласованные директором школы Костенко Е.Н. от 18.08.2025 г.:

- примерное 2-х недельное меню для обучающихся 1-4 классов;
- примерное цикличное меню для одноразового питания учащихся льготных категорий.

2) утвержденные ИП Духовник Олег Григорьевич и согласованные Роспотребнадзором ассортиментный минимум реализуемых продуктов питания и блюд в столовой в 2025/2026 учебном году.

В пищеблоке работают 2 человека, из них: 1 повар, 1 помощник повара. Медосмотр пройден, документы в соответствии с требованиями, все необходимые прививки имеются.

Обеденный зал рассчитан на 132 посадочных места, для мытья рук обучающимся организовано специальное место при входе в столовую, а именно установлены 5 умывальников, бумажные полотенца, диспенсеры с жидким мылом, антисептики для обработки рук, электросушилки.

Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья осуществляется бракеражной комиссией при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, нарушения условий перевозки – не зафиксированы. Сопроводительная документация на товары в наличии. Условия хранения и сроки реализации продукции соблюдаются.

Наименование выдаваемых блюд соответствует их наименованиям, указанным в технологических документах и ежедневном меню. При выдаче готовой продукции медицинской сестрой произведена термометрия горячих блюд с помощью термощупа.

Исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией запрещена и не допускается. Питание обучающихся осуществляется согласно утвержденного графика на 2025/2026 учебный год.

28.07.2025 г. проведена ежегодная поверка технологического и холодильного оборудования в столовой, в наличии имеются соответствующие документы.

В обеденном зале установлен рециркулятор для обеззараживания воздуха и используется в соответствии с инструкцией по эксплуатации, ведется журнал установленного образца, график проведения ежедневной дезинфекции воздушной среды – соблюдается.

Внутренняя отделка обеденного зала выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, столы в обеденном зале убираются после каждого приема пищи. Для уборки выделен отдельный промаркированный инвентарь, который хранится в специально отведенном месте, график уборки соблюдаются.

Медицинской сестрой производится ежедневный осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний, термометрия с применением бесконтактного термометра, результаты осмотра заносятся в журнал установленного образца.

Сбор и обращение пищевых отходов соответствует требованиям.

С 01.09.2025 г. организовано бесплатное горячее питание для 1-4 классов в количестве 35 чел., что составляет – 100 %, детей льготных категорий (обед) в количестве 51 чел., что составляет – 100 %.,

Для реализации права участников образовательного процесса иметь свободный доступ к информации по организации питания в обеденном зале имеются информационные стенды «Меню», «Организация питания», «Санитарный бюллетень», дополнительно ежедневное меню вывешивается на входной двери здания школы. Вся информация по организации бесплатного горячего питания обучающихся размещена на официальном сайте учреждения в разделе «Питание», освещается на классных родительских собраниях, совещаниях при директоре, заседаниях МО классных руководителей и на педсовете согласно планов работы, в т.ч. в режиме ВКС.

Питьевой режим реализуется с помощью кулеров и бутилированной воды, одноразовой посуды.

Членами родительского контроля была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню.
2. Зал приема пищи чистый.
3. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявленным требованиям.
4. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой (маски, перчатки, чепцы).
5. Члены родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.

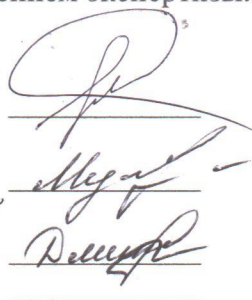
Выявленные замечания:

1. Обеденный зал требуют капитального ремонта, дооснащения оборудованием и замены столовой мебели.

Рекомендовано:

1. Запланировать в 2026 году дооснащение оборудования и замены столовой мебели в обеденном зале.
2. Ходатайствовать перед администрацией Сакского района о выделении дополнительного финансирования на изготовление ПСД о проведение работ на объекте: «Капитальный ремонт пищеблока и обеденного зала» с прохождением экспертизы.

Подписи членов комиссии:



Н.Д. Колядинская

С.Р. Бекирова

В.К. Дмитриева