

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

23 марта 2026 года

с. Зерновое

№ 3

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

- Колядинская Н.Д., председатель общешкольного родительского собрания;
- Баркалова А.В., представитель родительской общественности;
- Бекирова С.Р., представитель родительской общественности;
- Иванцова Е.И., представитель родительской общественности;
- Калашникова С.В., представитель родительской общественности;
- Муртазаева Е.Т., представитель родительской общественности;
- Дмитриева В.К., представитель родительской общественности.

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

В наличии имеется:

1) утвержденные ИП Духовник Олег Григорьевич и согласованные директором школы Костенко Е.Н. от 18.08.2026 г.:

- основное (организованное) меню для обучающихся 1-4 классов;
- основное (организованное) меню для 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.

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

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

В обеденном зале имеется утвержденные директором школы график дежурства учителей и график приема пищи обучающимися. Графиком приема пищи предусмотрены 2 большие перемены по 20 минут. Продолжительность перемены достаточна для приема пищи.

С 12.01.2026 г. организовано бесплатное горячее питание для 1-4 классов в количестве 36 чел., что составляет – 100 %, детей льготных категорий (обед) в количестве 51 чел., что составляет – 100 %.

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.

Для реализации права участников образовательного процесса имеется свободный доступ к информации по организации питания, дополнительно ежедневное меню вывешивается на входной двери здания школы. В обеденном зале имеются информационные стенды по здоровому питанию. 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 планам работы, в т.ч. в режиме ВКС. В меню отсутствуют повторы блюд, а также отсутствуют запрещенные блюда и продукты. Питание обучающихся осуществляется согласно утвержденного графика на 2025/2026 учебный год.

Наименование выдаваемых блюд соответствует наименованиям, указанным в технологических документах и ежедневном меню, вес порции соответствует заявленному выходу

в меню. Блюда выглядят эстетично, внешний вид и подача вызывают аппетит, вкус и запах приятный, соответствует приготовленному блюду. При выдаче готовой продукции медицинской сестрой произведена термометрия горячих блюд с помощью термощупа, факт выдачи детям остывшей пищи не выявлен.

В образовательной организации есть приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии, ежедневно осуществляется бракераж готовых блюд с записью в соответствующий журнал. Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья осуществляется бракеражной комиссией, нарушения не зафиксированы. Сопроводительная документация на товары в наличии. Условия хранения и сроки реализации продукции соблюдаются.

В образовательной организации был проведен конкурс «Кулинарные традиции нашей семьи» в котором приняли участие семь семей. По итогам проведенного конкурса можно сделать вывод, что данное мероприятие положительно влияет на улучшение организации питания.

Внутренняя отделка обеденного зала выполнена из материалов, позволяющих проветривать помещение столовой, проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, столы в обеденном зале убираются после каждого приема пищи, установлен рециркулятор для обеззараживания воздуха. Для уборки выделен отдельный промаркированный инвентарь, который хранится в специально отведенном месте, график уборки соблюдаются. В столовой чисто, следов жизнедеятельности насекомых и грызунов не обнаружено. Помещение выглядит эстетично.

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.

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

Сбор и обращение пищевых отходов соответствует требованиям.

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.




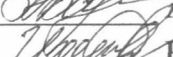

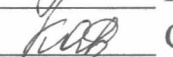

#### **Выявленные замечания:**

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:

1.  Н.Д. Колядинская
2.  С.Р. Бекирова
3.  В.К. Дмитриева
4.  А.В. Баркалова
5.  Е.И. Иванцова
6.  Е.Т. Муртазаева
7.  С.В. Калашникова