

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

21 апреля 2026 года

с. Зерновое

№ 4

**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 обучающиеся 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 18.08.2025 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.

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, дispensеры с жидким мылом, антисептики для обработки рук, электросушилки.

В школьной столовой имеется буфет, в котором продукция находится в доступном месте, запрещенная продукция отсутствует. Цены на буфетную продукцию не завышены, ценники есть на каждом товаре, а также имеется прейскурант цен на буфетную продукцию.

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.
6. Буфет находится в доступном месте, цены соответствуют прейскуранту цен на продукцию.


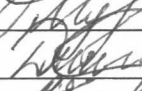

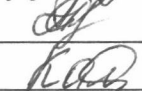


#### **Выявленные замечания:**

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