

Протокол №7

Тема: Требования к организации питания в образовательных организациях. Эстетическое оформление обеденного зала

Дата проверки: 17 марта 2026 г.

Время проверки: 9-10 час.

Цель проверки: оценка соответствия организации питания требованиям нормативно-правовых актов, включая СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20, МР 2.4.0180-20 и другие регулирующие документы

Состав комиссии родительского контроля:

1. Назаренко Елена Владимировна
2. Доморова Любовь Петровна
3. Чернышова Елена Юрьевна
4. _____

Мы, нижеподписавшиеся члены комиссии родительского контроля, провели проверку эстетического оформления обеденного зала школьной столовой и составили настоящий протокол о нижеследующем:

В ходе проверки установлено:

№ п/п	Проверяемый параметр	Результат	Замечания/нарушения
1	Соответствие реализуемых блюд утверждённому меню (набор блюд, их состав, выход порций)	<u>Соответствует/не соответствует</u>	нет
2	Санитарно-техническое состояние пищеблока и обеденного зала (чистота, исправность оборудования, отсутствие повреждений)	<u>Соответствует/не соответствует</u>	нет
3	Состояние обеденной мебели, столовой посуды (целостность, чистота)	<u>Соответствует/не соответствует</u>	нет
4	Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися (наличие раковин, мыла, сушилок или бумажных полотенец)	<u>Соблюдаются/не соблюдаются</u>	нет
5	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу блюд	<u>Соответствует/не соответствует</u>	нет
6	Объём и вид пищевых отходов после приёма пищи	Зафиксировать данные	менее 20%
7	Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность поступающей пищевой продукции и готовых	<u>Имеются/отсутствуют</u>	нет

№ п/п	Проверяемый параметр	Результат	Замечания/нарушения
	блюды (удостоверения качества, сертификаты соответствия, результаты лабораторно-инструментальных исследований)		
8	Вкусовые качества блюд (оценка комиссией)	<u>Соответствуют/не соответствуют</u> предъявленным требованиям	нет
9	Соблюдение температурного режима при хранении и раздаче блюд	<u>Соблюдается/не соблюдается</u>	нет
10	Наличие суточной пробы и соблюдение правил её хранения (срок хранения — 48 часов)	<u>Имеется/отсутствует</u>	нет
11	Наличие бракеражного журнала готовой продукции	<u>Имеется/отсутствует</u>	нет
12	Соблюдение графика питания, интервалов между приёмами пищи (не менее 20 минут на приём пищи, интервалы между приёмами — 2–4 часа)	<u>Соблюдается/не соблюдается</u>	нет
13	Наличие условий для учёта диетических особенностей учащихся (аллергии, вегетарианство и т. д.)	<u>Учитываются/не учитываются</u>	нет

Выводы

1. Комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям нормативно-правовых актов.
2. Комиссия отмечает высокий уровень организации питания в школьной столовой.
3. Рекомендуются продолжить работу в текущем режиме, реализовать предложенные рекомендации по развитию просветительской деятельности и укреплению взаимодействия между родителями, администрацией и сотрудниками столовой.
4. Следующую проверку запланировать на апрель.

1. Назаренко Е.В. *Е.В.*
2. Долбровская А.П. *А.П.*
3. Черневская Е.Ю. *Е.Ю.*
4. _____