ПРОТОКОЛ №3

проверки организации питания в школьной столовой

родительской комиссией по контролю за организацией питания

Тема проверки: «Требования к организации питания в образовательных организациях. Режим питания обучающихся в образовательных организациях»

1. Общие сведения о проверке

Дата проведения проверки	«24» ноября 2026 г.
Время проведения проверки	10-45
Место проведения проверки	Школьная столовая, обеденный зал, буфет
Вид проверки	Плановая проверка организации питания, проводимая родительской комиссией в рамках общественного контроля
Основание для проведения	План работы родительского комитета на 2026/2027 учебный год

2. Состав комиссии

Мурмидзе Лиана Фидвановна

Волкова Екатерина Вячеславовна

Петрова Инна Богдановна

Чернявская Елена Юрьевна

3. Нормативная база проверки

1. Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (ст. 41 — охрана здоровья обучающихся);
2. Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
3. СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 02.06.2026 № 18, действуют с 01.09.2026);
4. СП 2.4.2.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 02.06.2026 № 19);
5. Локальные акты образовательной организации в сфере организации питания (приказы о назначении ответственных, график питания, цикличное меню).

Комиссией установлено: в ходе проверки руководствовалась требованиями СанПиН 2.3/2.4.4282-26 и СП 2.4.2.4283-26. Ссылки на ранее действовавшие СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и СП 2.4.3648-20 не применяются, так как указанные документы утратили силу с 01.09.2026.

4. Результаты проверки

В ходе проверки комиссией проверены следующие вопросы:

Организация питания и меню

- Соответствие фактического меню цикличному меню, утверждённому руководителем организации
- Наличие и актуальность ежедневного меню на день проверки
- Размещение ежедневного меню (с указанием выхода блюд, массы порций и калорийности) на официальном сайте образовательной организации
- Обеспеченность всех обучающихся горячим питанием (наличие горячего блюда не менее одного раза в день)
- Наличие буфетной продукции и соответствие её требованиям (запрещается заменять горячее питание буфетной продукцией)

Режим питания

- Соответствие графика приёма пищи установленному режиму (завтрак, обед)
- Кратность питания в зависимости от режима пребывания обучающихся (4-разовое при пребывании 8–10 ч; 5-разовое при пребывании 12–14 ч и более)
- Соблюдение перерывов между приёмами пищи (не более 3,5–4 часов)
- Распределение калорийности суточного рациона по приёмам пищи (завтрак — 25 %, обед — 35 %, полдник — 15 %, ужин — 25 % суточной калорийности — ориентир по режиму пребывания)
- Продолжительность приёма пищи (завтрак, обед — не менее 20 минут на приём пищи в течение перемены)

Качество и безопасность готовых блюд

- Соблюдение правила «2 часов»: реализация готовых блюд не позднее 2 часов с момента изготовления
- Отсутствие фактов разогрева остывших блюд
- Наличие и исправность термометров на линии раздачи; фактическая температура блюд при раздаче (супы — не ниже 75 °C, вторые блюда — не ниже 65 °C — ориентировочно по технологическим документам)
- Контрольное взвешивание порций (фактический выход против рецептур)
- Органолептическая оценка блюд (внешний вид, цвет, запах, консистенция, вкус) — дегустация членами комиссии

Ведение документации

- Правильность и регулярность заполнения журнала бракеража сырой продукции и готовой продукции
- Наличие суточной пробы готовой продукции и соблюдение условий её хранения (не менее 48 часов при температуре +2…+6 °C)
- Наличие технологических карт блюд и меню-раскладок
- Ведение журнала витаминизации блюд (при проведении витаминизации)

Санитарно-эпидемиологический режим

- Санитарное состояние обеденного зала, пищеблока, моечных помещений
- Состояние подносов: отсутствие деформаций и загрязнений; обработка подносов после каждого использования
- Соблюдение правил мытья и обработки посуды и инвентаря
- Условия хранения продуктов (температурный режим, товарное соседство, сроки годности)
- Питьевой режим: наличие кулеров/питьевых фонтанчиков; смена воды в кулерах не реже чем каждые 3 часа; мытьё кулеров еженедельно, дезинфекция — 1 раз в 3 месяца
- Наличие и условия хранения дезинфицирующих средств, моющих средств

Кадровое и медицинское обеспечение

- Наличие у персонала личных медицинских книжек с отметками о прохождении медицинских осмотров и гигиенического обучения
- Соблюдение работниками правил личной гигиены, наличие санитарной одежды
- Наличие медицинского работника (штатного или по договору) и его функции по контролю за питанием
- Прохождение работниками инструктажей и аттестации по вопросам питания

Диетическое питание

- Организация питания обучающихся, нуждающихся в диетическом питании (наличие показаний и перечень блюд)
- Организация питания обучающихся из числа льготных категорий (при наличии соответствующего регионального регулирования)

Охват питанием

- Численность обучающихся по класса/группы, охваченных горячим питанием
- Данные о питании обучающихся, не посещающих столовую (причины, заявления родителей)

Сводная таблица результатов проверки:

№ п/п	Параметр проверки	Соответствие требованиям	Отметки / замечания
1	Ежедневное меню соответствует цикличному меню	соответствует / не соответствует (нужное подчеркнуть)	соответствует
2	Меню размещено на сайте организации (выход, масса, калорийность)	соответствует / не соответствует (нужное подчеркнуть)	соответствует
3	Все обучающиеся обеспечены горячим питанием	соответствует / не соответствует (нужное подчеркнуть)	соответствует
4	Соблюдается график питания (кратность и время приёмов пищи)	соответствует / не соответствует (нужное подчеркнуть)	соответствует

5	Соблюдается правило «2 часов» реализации готовых блюд	соответствует / не соответствует (нужное подчеркнуть)	соответствует
6	Термометры на линии раздачи в наличии, замеры проводятся	соответствует / не соответствует (нужное подчеркнуть)	соответствует
7	Контрольное взвешивание порций проведено	соответствует / не соответствует (нужное подчеркнуть)	соответствует
8	Дегустация блюд проведена, качество удовлетворительное	соответствует / не соответствует (нужное подчеркнуть)	соответствует
9	Бракеражный журнал ведётся правильно	соответствует / не соответствует (нужное подчеркнуть)	соответствует
10	Суточная проба хранится 48 часов при +2…+6 °С	соответствует / не соответствует (нужное подчеркнуть)	соответствует
11	Санитарное состояние помещений соответствует требованиям	соответствует / не соответствует (нужное подчеркнуть)	соответствует
12	Подносы без деформаций, обрабатываются после каждого использования	соответствует / не соответствует (нужное подчеркнуть)	соответствует
13	Питьевой режим соблюдается (смена воды каждые 3 часа, дезинфекция кулеров)	соответствует / не соответствует (нужное подчеркнуть)	соответствует
14	Условия хранения продуктов соблюдаются	соответствует / не соответствует (нужное подчеркнуть)	соответствует
15	У персонала есть личные медицинские книжки, спецодежда	соответствует / не соответствует (нужное подчеркнуть)	соответствует
16	Организовано диетическое питание (при наличии показаний)	соответствует / не соответствует (нужное подчеркнуть)	соответствует
17	Охват питанием соответствует данным образовательной организации	соответствует / не соответствует (нужное подчеркнуть)	соответствует

По итогам проверки организация питания в МБОУ «Школа-лицей им. Героя Советского Союза Ф.Ф.Степанова» соответствует требованиям Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (ст. 41) и СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Комиссия установила:

Горячее питание организовано для всех обучающихся, находящихся в ОО более четырёх часов подряд; замена горячего питания буфетной продукцией не допускается.

Режим питания соблюдается: завтрак и обед проводятся по утверждённому графику в соответствии с расписанием учебных занятий; интервалы между приёмами пищи не превышают трёх часов.

Примерное меню согласовано с учредителем и Роспотребнадзором, рабочее меню на текущий период оформлено в установленном порядке; ежедневное меню с указанием выхода порций и калорийности размещено на официальном сайте ОО.

При контрольном взвешивании выход порций соответствует рецептуре и установленному меню: фактический вес блюд соответствует заявленному

Температура блюд на линии раздачи соответствует установленным требованиям: горячее блюдо — не ниже 65 °C; измерение осуществляется термометром, предусмотренным на линии раздачи.

Готовые блюда реализуются не позднее 2 часов с момента изготовления; разогрев остывших блюд не производится. Суточные пробы хранятся в отдельной холодильной камере в течение 48 часов при температуре +2…+6 °C.

Санитарное состояние помещений пищеблока и обеденного зала удовлетворительное; подносы не имеют деформаций и загрязнений, обрабатываются после каждого использования.

Питьевой режим организован: вода в фонтанчике мытьё фонтанчиков проводится еженедельно, дезинфекция — не реже одного раза в 3 месяца, кипяченая вода на линии раздачи, меняется каждые 3 часа; ведется журнал смены воды.

Лица, осуществляющие организацию питания и активную выдачу, имеют личные медицинские книжки установленного образца, сведения внесены в информационную систему.

Разработано Положение о питании обучающихся, нуждающихся в лечебном и диетическом питании – заявлений не поступало.

Рекомендации комиссии

Нарушений по итогам проверки не выявлено. В целях дальнейшего совершенствования организации питания и поддержания достигнутого уровня комиссия рекомендует:

1. обеспечить ежедневное актуальное размещение на официальном сайте образовательной организации меню с указанием массы порций и калорийности; своевременно обновлять информацию при изменениях меню;

2. поддерживать размещение на сайте и информационных стендах полного распорядка питания: графика приёма пищи по классам, недельного меню и контактных данных ответственного за организацию питания;

3. проводить регулярный контроль температуры блюд на линии раздачи (супы — не ниже 75 °С, вторые блюда — не ниже 65 °С);

4. обеспечить актуализацию локальных актов образовательной организации (положение об организации питания, графики, приказы) со ссылками на действующие СанПиН 2.3/2.4.4282-26 и СП 2.4.2.4283-26;

5. актуализировать примерное меню с учётом сезонности и климатических условий региона; осенью и зимой обеспечить регулярную С-витаминизацию блюд обогащёнными продуктами и витаминными напитками;

6. проводить информирование родителей (законных представителей) об организации питания: ознакомление с меню, графиком, порядком подачи заявлений на льготное и диетическое питание;

8. организовать регулярное участие родителей (законных представителей) в контроле качества питания: посещение столовой в часы приёма пищи, дегустации, анкетирование удовлетворённости питанием;

9. содействовать проведению мероприятий по формированию культуры здорового питания: беседы, классные часы, тематические стенды, вовлечение родителей и обучающихся;

10. своевременно рассматривать на заседаниях управляющего совета вопросы питания, в том числе предложения и замечания, поступающие от родителей (законных представителей) и обучающихся;

12. провести следующую проверку организации питания родительской комиссией в установленном графике родительского контроля; поддерживать достигнутый уровень организации питания и обмениваться положительным опытом с другими образовательными организациями.

Комиссия отмечает слаженную работу администрации образовательной организации и организации питания по обеспечению качественного горячего питания обучающихся и благодарит за конструктивное взаимодействие.

Мурмилаев Семен Ризвенович

Волкова Екатерина Вячеславовна

Петрова Инна Богдановна

Чернявская Елена Юрьевна