Протокол № 2
заседания Родительского контроля
за организацией и качеством питания в
МБОУ «Охотниковская средняя школа»

от 10.09.2026 г.

Присутствовали Родительский контроль в составе:

1. Мельник В.С.- ответственный за организацию питания
2. Бабич Л.Р. – представитель родительской общественности, 8 кл.
3. Джелядинова Э.Э - представитель родительской общественности, 7 и 8 кл.
4. Такташова А.Р. - представитель родительской общественности, 4 и 7 кл.
5. Козачук В.П.. – медицинская сестра.

Повестка дня:

1. Проверка соответствия реализуемых блюд утвержденному меню.
2. Проверка санитарно-технического содержания обеденного зала.
3. Проверка условий соблюдения правил личной гигиены обучающихся.
4. Проверка наличия и состояния санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.

Проверкой установлено, что организация питания в школе организована на основании приказа «Об организации горячего питания в 11 полугодии 2026/2027 учебного года». Ответственным за организацию питания школьников является заместитель директора по ВР школы Мельник В.С.

Питание осуществляется на основании примерного десятидневного меню, утвсрждснного дирсктором школы. На момснт провсрки установлсно:

- в наличии имеется график (питания) приёма пищи;
- все сотрудники пищеблока в униформе, защитной маске и перчатках;
- составленное меню и качество приготовления пищи в соответствии с требованиями организации питания и возрастным особенностям школьников.

Организовано бесплатное горячее питание обучающихся 1-4 классов; детей льготных категорий. Перед входом в столовую классные руководители начальных классов контролируют мытье рук перед приемом пищи, питание организовано при соблюдении правила разведения потоков обучающихся. В обеденном зале имеется ежедневное меню, утверждённое директором с указанием наименования блюд, выхода продуктов.

Контрольные порции стоят на видном месте. Отпуск питания в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы. В режиме учебного дня для приёма пищи предусмотрены две перемены по 20 минут. Анализ меню позволяет сделать вывод, что дети в достаточном количестве получают необходимое

количество мяса, рыбы, овощей. Материально- техническая база пищеблока находится в удовлетворительном состоянии. Одежда сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд в удовлетворительном состоянии.

Рекомендации:

1. С целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.

2. Классным руководителям отработать вопрос своевременного предоставления заявки на питание.

3. Работникам столовой обратить внимание на время начала накрытия во избежание остывания еды.

Выводы:

Школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной.

Секретарь Е.А.Полищук