

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ИСЕТСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 1
ИСЕТСКОГО РАЙОНА ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
(МАОУ Исетская СОШ № 1)

Протокол 1

проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы
комиссией родительского контроля

Дата проверки: 22.09.2026г.

Время проверки: 08-00 час.-9.40

Цель проверки:

- Оценка общего состояния и готовности пищеблока и столовой к новому 2026-2027 учебному году.
- Соблюдение санитарного состояния пищеблока
- Контроль за соблюдением норм личной гигиены работниками столовой
- Проверка соответствия рациона питания согласно утвержденному меню
- Контроль за качеством питания: температура блюд, весовое соответствие блюд, вкусовые качества готового блюда.

Родительский контроль в составе:

1. Гожко Ольга Павловна – директор,
2. Емельянова Ольга Сергеевна - ответственный за организацию питания, ответственный за размещение меню на сайте школы,
3. Кононова Елена Федоровна - представитель родительской общественности, 1 класс,
4. Сорокина Юлия Александровна - представитель родительской общественности, 9 класс,

составили настоящий протокол в том, что 22 сентября 2026 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

Результаты проверки:

Общая готовность пищеблока к новому учебному году

Поскольку проверка является первой в 2026-2027 учебном году, комиссия уделила особое внимание общему состоянию помещений.

Проведен косметический ремонт в обеденном зале (стены) — состояние удовлетворительное. Производственное оборудование (плиты, холодильники) находится в рабочем состоянии.

Замечаний к общему состоянию пищеблока и готовности к работе нет.

Санитарное состояние и личная гигиена персонала

Обеденный зал: Чистый, столы протерты, полы чистые. График уборки зала имеется и соблюдается. Освещение достаточное.

Пищеблок: Посуда моется качественно, в моечных ваннах имеется вода нужной температуры, моющие средства в наличии. Столы для обработки продуктов чистые, без повреждений.

Хранение продуктов: в холодильном оборудовании соблюдается температурный режим, вся продукция промаркирована. В кладовой продукты хранятся на стеллажах, в таре производителя, с соблюдением принципов товарного соседства.

Персонал: все сотрудники пищеблока имеют действующие личные медицинские книжки, своевременно проходят медицинские осмотры. Персонал обеспечен чистой спецодеждой, волосы убраны под головные уборы.

Вывод: Санитарное состояние производственных помещений пищеблока соответствует требованиям СанПиН. Нормы личной гигиены и правила ношения санитарной одежды персоналом соблюдаются в полном объёме.

Организация посещения и условия приёма пищи

В ходе проверки установлено, что завтрак для обучающихся 1–2 классов организован в соответствии с графиком - на первой перемене, для 3–4 классов — на следующей. Дети заходят в столовую организованно, под присмотром классных руководителей. Перед приёмом пищи все ученики моют руки. Для этого в помещении предусмотрены раковины с жидким мылом. Для сушки рук установлены электросушилки. Дежурные из числа обучающихся отвечают за сервировку столов и их уборку. Столы содержатся в чистоте, остатков пищи и мусора не обнаружено.

Соответствие меню и качество питания

Блюда полностью соответствуют примерному 20-ти дневному циклическому меню, ежедневному меню на 22.09.2026, размещенному в доступном для ознакомления месте.

Посуда и столовые приборы чистые, без сколов и трещин. Горячие блюда подаются при необходимой температуре. Контроль качества продукции осуществляется медицинским работником и бракеражной комиссией, ведётся соответствующая документация, взяты суточные пробы.

Проведена дегустация, по итогам которой отмечено высокое качество блюд и соблюдение технологии приготовления. Температурный режим подачи блюд соблюдается. Объём порций соответствует возрастным нормам для детей 7–11 лет.

Заключение комиссии

В ходе проверки нарушений не выявлено. Организация питания в школьной столовой соответствует санитарным нормам и установленным требованиям. Качество готовых блюд, санитарное состояние пищеблока и соблюдение персоналом личной гигиены находятся на должном уровне. Помещения пищеблока и столовой признаны готовыми к работе в новом 2026-2027 учебном году.

С протоколом комиссии ознакомлена: *новачук елена владимировна И.В*

Члены комиссии:

1. Гожко Ольга Павловна *О.Р.*
2. Емельянова Ольга Сергеевна *Емельянова*
3. Кононова Елена Федоровна *Е.Ф.*
4. Сорокина Юлия Александровна *Сорокина*