

**по результатам общественного родительского контроля  
за организацией горячего питания в МБОУ СОШ (военвед) г. Зернограда**

**Дата 20.03.2026**

День и неделя по утвержденному цикличному меню:

- пятый день второй недели.

1. Соответствие фактического меню утвержденному (государственному заданию):

соответствует / частично не соответствует / в основном не соответствует.

**-питание осуществляется по двухнедельному меню, согласованному с Роспотребнадзором, утверждённому директором школы 28.08.2025.**

**-на 20.03.2026 фактическое меню соответствует утвержденному двухнедельному меню.**

Указать характер несоответствия \_\_\_\_\_

2. Соответствие фактически реализуемого ассортимента буфетной продукции (продуктов, реализуемых в свободной продаже) утвержденному (государственному заданию):

соответствует / частично не соответствует / в основном не соответствует.

3. Наличие нормативных документов, определяющих требования безопасности:

имеются / частично отсутствуют / отсутствуют

**-наличие инструкций по ТБ имеются на всех рабочих местах, имеются заземления электроприборов, имеются резиновые коврики на полу у электрооборудования, наличие маркировки номинального напряжения на розетках и выключателях.**

4. Результаты беседы с персоналом пищеблока на предмет знания технологии приготовления кулинарной продукции и санитарных требований:

удовлетворены. /неудовлетворены

5. Соответствие поставляемого сырья, полуфабрикатов, готовой кулинарной продукции набору помещений пищеблока (сырьевая столовая, столовая-догоотовочная, буфет-раздаточная) и имеющемуся в наличии оборудованию пищеблока:

6. Наличие меню и прочей обязательной информации об услугах по организации питания учеников и рационе питания (меню) в месте, доступном для всех родителей:

имеется / отсутствует

**-питание осуществляется по двухнедельному меню, согласованному с Роспотребнадзором, утверждённому директором школы 28.08.2025.**

**-ежедневно в обеденном зале вывешивается утверждённое меню,**

**-на20.03.2026 фактическое меню соответствует утвержденному двухнедельному меню.**

**- двухнедельное меню размещено на сайте школы.**

7. Полнота и достоверность информации о рационе питания (меню) – дать оценку по пятибалльной шкале: **5**

8. Питьевой режим детей в обеденном зале организован: с использованием бутилированной питьевой воды / с использованием кипяченой водопроводной воды / не организован

9. Результаты контроля за сроками доставки продуктов или/и готовых блюд и условиями их транспортировки: соответствуют нормативам / частично не соответствуют / не соответствуют  
указать характер несоответствия

**- на 20.03.2026 соответствуют**

10. Результаты контроля наличия необходимых моющих и дезинфицирующих средств:  
имеются / отсутствуют в достаточном количестве

**-все используемые средства: пюржавель, сульфохлорантин, прогресс соответствуют СанПин.**

11. Контроль за эффективностью мероприятий по борьбе с грызунами и вредными насекомыми (проводится только в период, когда пищеблок не функционирует):

проводимые мероприятия эффективны / не эффективны;

**- проводит ГБУ РО «Дезинфекционная станция»;**

**-проводится только в период, когда пищеблок не функционирует. Проводимые мероприятия эффективны.**

12. Контроль санитарного содержания обеденного зала и линии раздачи: **удовлетв./** неудовлетв.

13. Наличие мыла и исправность электрополотенец (или наличие бумажных полотенец) при умывальниках для детей: имеются в достаточном количестве / отсутствуют

**Перед обеденным залом расположен умывальник. Имеется мыло, 2 электросушилки, бумажные полотенца.**

14. Контроль за соблюдением сроков и условий реализации готовой кулинарной продукции на линии раздачи и в буфете:

нарушений

не

ВЫЯВЛЕНО

выявлено: \_\_\_\_\_

15. Участие в приемочном контроле качества готовой кулинарной продукции:

Прием пищи 20.03.2026 г.

Наименования блюд и кулинарных изделий:

Оценка (1–5)

**Завтрак:**

1. Котлета мясная, с кашей и томатным соусом 5

2. Чай с сахаром 5

3. Хлеб пшеничный 5

16. Контроль за режимом питания (расписанием звонков) и организацией приема пищи замечаний

нет / замечания: 17. Контроль за соблюдением требований по сбору и вывозу пищевых отходов

собираются и вывозятся отдельно от твердых бытовых отходов, регулярно / не регулярно / отдельно не вывозятся / прочие замечания

**-пищевые отходы собираются и вывозятся отдельно от твердых бытовых отходов, регулярно Сальским филиалом ООО «ЭкоЦентр».**

18. Замечания по результатам родительского контроля:

По результатам проведения родительского контроля замечаний не выявлено.

**Рекомендации:**

Разнообразить меню большим количеством свежих овощей, витаминизированными напитками.

**19. Выводы:**

-рацион питания обучающихся полностью соответствует примерному меню, которое составлено с учетом требований СанПин.

Школьная столовая имеет хороший вид, столы чистые. Освещение в рабочем состоянии, в наличии у раковин две электросушилки для рук. На момент проверки все оборудование школьной столовой было в исправном состоянии.

Ф.И.О. и подписи членов группы по контролю питания школы:

И.А. Байрашова И.А.  
Е.И. Чулакова Н.А.  
М.А. Байрашова И.А.  
В.В. Байрашова И.А.  
В.В. Байрашова И.А.

Подпись представителя администрации школы:

Юмашкина А.С. И.А.

Дата заполнения: 20 марта 2026 года

Ознакомлена:

Байрашова И.А.