

**ПРОТОКОЛ**  
**проверки работы столовой и организации горячего питания**  
**в Центре образования №2 МОУ СОШ "Образовательный комплекс №2"**

«01» октября 2026 года

г. Переславль-Залесский

**Рабочая комиссия в составе:**

Балукова Е.Ю. - председатель Управляющего совета , родитель,  
Киреева Е.В. - секретарь Управляющего совета , родитель,  
Черная Н.С. - руководитель Центра образования №2 МОУ СОШ "Образовательный комплекс №2",  
Загорская Л.С. - член Управляющего совета , ответственная за организацию горячего питания МОУ  
СШ №2,  
Тотьмянина Ю.С. - член Управляющего совета, родитель

**Родительский контроль организован в соответствии с Приказом по основной деятельности МОУ СОШ "Образовательный комплекс №2" №564-2 от 01.09.2026 г. При проведении проверки родителями были соблюдены правила СанПиН: родители были одеты в одноразовые халаты, шапочки, перчатки, бахилы.**

**Цель проведения проверки:**

1. Осуществление родительского контроля за организацией питания детей в 2026-2027 учебном году;
2. Разработка предложений по улучшению качества питания учащихся и выявление текущих недочетов.

**Дата и время проведения проверки:** «01» октября 2026 г. с 10:00 ч. до 10:30 ч.

**Комиссия установила следующее:**

- Договор на организацию школьного питания заключен с ООО "Комбинат социального питания" г. Ярославль, эта же компания является поставщиком пищевых продуктов и продовольственного сырья.
- условия для соблюдения детьми правил личной гигиены созданы, обеденный зал чистый, посторонние неприятные запахи отсутствуют;
- для повышения качества организации школьного питания и создания безопасных условий для приготовления блюд на пищеблок школы приобретена новая современная электроплита благодаря спонсорской акции "Предприятия школам" Совета директоров г. Переславля-Залесского.
- меню на текущий день вывешено, соответствует фактическому. Ежедневное меню также представлено на официальной странице школы в интернете. На линии раздачи представлена контрольная порция (омлет с зеленым горошком, пряник, чай, хлеб).
- Меню на 14 дней имеется, оно разработано ООО "Комбинат социального питания" и согласовано с директором "Образовательного комплекса №2" Долгушиной Т.В.
- Администрация школы строго следит за качеством поставляемых продуктов, сроками годности и условиями хранения. В соответствии с Приказом по основной деятельности МОУ СОШ "Образовательный комплекс №2" №564-1 от 01.09.2026 г. в школе создана бракеражная комиссия для ежедневного контроля горячего питания, результаты контроля регистрируются в "Журнале бракеража готовой кулинарной продукции".

- По запросу комиссии предоставлены Декларации соответствия на поставляемую продукцию. На момент проверки все декларации действительны, сроки годности продуктов соблюдены.
- По запросу комиссии была предоставлена молочная продукция. В школу поставляется ультрапастеризованное молоко 3,5% "Летнее утро" (ООО "Эгида Поволжье"), сметана 15% (ООО "Рыбинский молочный завод"). Сроки годности в норме.
- Буфет школьной столовой практически пустой.
- Выпечка присутствует. Ватрушки, пирожки, сосиски, булочки с сахаром пользуются большим спросом среди ребят.
- Электронная система "Ладошки" не работает, но ведутся работы по устранению неполадок.
- Способ расчета в столовой - наличные деньги. При контакте с деньгами, возникает риск переноса бактерий. Система с безналичной оплатой (карты) более гигиенична. Расчёт наличными обычно занимает больше времени, чем бесконтактная оплата. Длинные очереди в столовой — это стресс, зачастую, школьники 5 и 6 классов не успевают купить еду. В спешке выше шанс, что кто-то из сотрудников или детей нарушит санитарные нормы (не вымоет руки после пересчёта денег).
- На большой перемене после 3-его урока в столовой было очень много ребят. Учащиеся начальной школы и льготные категории учащихся среднего и старшего звена обеспечены бесплатным горячим питанием в соответствии с Федеральным законом РФ. В ходе наблюдения за питанием учащихся 1–4 классов установлено, что доля непотреблённых порций омлета составляет порядка 60%. Значительная часть блюд выбрасывается без пробы. Основные причины, по мнению детей: "Я такое не ем, не хочу". Не секрет, что в рационе многих детей значительную долю занимают продукты с усиленным вкусом: сладкие йогурты, снеки, колбасы, выпечка, напитки с сахаром. В них часто есть усилители вкуса и много соли/сахара — они «перебивают» восприятие натуральных продуктов. Из-за этого каша, запеканка или омлет, приготовленные по школьным нормативам (без избытка соли, сахара и специй), кажутся ребёнку «пресными» и неинтересными. Здоровая еда не вызывает аппетит.
- коллектив сотрудников столовой работает также в напряженном режиме в виду отсутствия необходимого количества поваров.

#### Замечания и рекомендации оператору питания:

1. Рассмотреть возможность безналичной оплаты за питание в столовой.
2. Школьный буфет должен быть наполнен допустимыми продуктами питания для учащихся (постоянное наличие продуктов в буфете обязательно).
3. Обеспечить достаточное количество выпечки в течение всего учебного дня.
4. Принять меры по увеличению численности работников столовой.
5. Всегда ориентироваться на вкусовые предпочтения учащихся.

#### Рекомендации администрации школы:

Продолжать работу по информированию родителей и детей о здоровом питании, о правилах личной гигиены и правилах поведения в столовой.

Председатель Управляющего совета

Член комиссии

Член комиссии

Член комиссии

Член комиссии

Балукова Е.Ю.

Загорская Л.С.

Черная Н.С.

Киреева Е.В.

Тотьмянина Ю.С.