

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

«25» марта 2026 года

г. Переславль-Залесский

**Рабочая комиссия в составе:**

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

**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 2025-2026 учебном году;
2. Проверка выполнения выявленных замечаний в предыдущие рейды, разработка предложений по улучшению качества питания учащихся и выявление текущих недочетов.

**Дата и время проведения проверки:** «25» марта 2026 г. с 10:20 ч. до 11:00 ч.

**Комиссия установила следующее:**

- условия для соблюдения детьми правил личной гигиены созданы, обеденный зал чистый, посторонние неприятные запахи отсутствуют;
- меню на текущий день вывешено, соответствует фактическому. На момент проверки на завтрак подавали блинчики с фруктовой начинкой (3 шт.), чай, ломтик батона (хлеб производства АО "Переславский хлебозавод"), яблоко. На линии раздачи представлена контрольная порция. С ежедневным меню можно ознакомиться на официальной странице школы в интернете.
- Меню на 14 дней имеется, оно разработано оператором школьного питания ООО "Промпит" и согласовано руководителем школы.
- Администрация школы строго следит за качеством поставляемых продуктов, сроками годности и условиями хранения.
- Декларации соответствия на поставляемую продукцию и свидетельства о государственной регистрации на мясные, рыбные и куриные полуфабрикаты имеются, действительны.
- Молочная продукция поставляется хорошего качества. Сроки годности в норме.
- Ежедневно ведется бракераж готовых блюд с внесением соответствующих записей в "Журнал бракеража". Выдача готовых блюд осуществляется только после снятия пробы.
- На большой перемене после 3-его урока в столовой, как обычно, оживленно. Зал приема пищи светлый, чистый, посторонних запахов нет. Учащиеся начальной школы завтракали. Многие были довольны едой, но отходов всё равно достаточно много. Электронная система "Ладошки" работает, но большинство учащихся оплачивают еду наличными. Некоторые ребята брали отварные макароны и куриные нагетсы с подливой. Представлен большой ассортимент

выпечки. Ватрушки, пирожки, сосиски в тесте и булочки с сахаром пользуются большим спросом. После приёма пищи работники столовой оперативно убирают посуду, протирают столы, убирают мусор в обеденном зале.

- коллектив сотрудников столовой работает также в напряженном режиме в виду отсутствия необходимого количества поваров.

#### **Замечания и рекомендации оператору питания:**

1. Школьный буфет должен быть наполнен допустимыми продуктами питания для учащихся.
2. Обеспечивать достаточное количество выпечки в течение всего учебного дня.
3. Принять меры по увеличению численности работников столовой.
4. Всегда ориентироваться на вкусовые предпочтения учащихся.
5. Рассмотреть возможность оплаты за питание в столовой банковской картой.

#### **Рекомендации администрации школы:**

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

Питание школьника должно способствовать полноценному развитию растущего организма. Ежедневно школьная столовая сталкивается с одной проблемой - многие дети не приучены к здоровой и полезной еде. Каши, супы, творожные запеканки, котлеты в большом объеме попадают в отходы. В условиях повышенной учебной нагрузки, изобилия фастфуда и сладостей особенно важно формировать у ребенка правильные привычки питания, сохраняющие здоровье и энергию надолго, не только в школе, но и дома.

Председатель Управляющего совета		Балукова Е.Ю.
Член комиссии		Загорская Л.С.
Член комиссии		Черная Н.С.
Член комиссии		Киреева Е.В.