

Протокол

проверки школьной столовой МБОУ "Катмышская СОШ"

Дата проведения: 07.04.2026

Время проведения: 12.00-12.20

Место проведения: МБОУ "Катмышская СОШ", столовая

Цель проверки: Оценка качества предоставляемых услуг школьной столовой, соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил, а также сбор обратной связи от родителей по результатам контрольных мероприятий.

Состав комиссии:

- **Председатель комиссии:** Гайнуллина Л.Н. заместитель директора по АХЧ]
- **Члены комиссии:**

Гизатулина З.Р. ЗДВР

Шарифуллина И.М. ЗДУР

Хузин И.М. председатель родительского комитета

Сабилова Г.М. фельдшер

Ход проверки:

В ходе проверки были проведены следующие мероприятия:

- 1. Визуальный осмотр помещений столовой:**
 - Оценка состояния обеденного зала (чистота, наличие и состояние мебели, освещение).
 - Оценка состояния производственных помещений (кухня, моечная, складские помещения) на предмет соблюдения санитарных норм и правил.
 - Проверка наличия и исправности оборудования.
 - Оценка состояния инвентаря.
- 2. Проверка документации:**
 - Наличие и актуальность санитарных книжек у персонала столовой.
 - Наличие и соблюдение графика генеральных уборок.
 - Наличие и соблюдение графика дезинфекции.
 - Проверка документации по контролю качества поступающих продуктов (сертификаты, накладные).
 - Проверка меню на соответствие нормам питания и возрастным категориям учащихся.
- 3. Дегустация блюд:**
 - Представители комиссии, включая родителей, приняли участие в дегустации блюд, предлагаемых в школьной столовой в день проверки.
 - Оценивались вкус, внешний вид, температура подачи блюд.
- 4. Опрос учащихся и родителей:**

- Были проведены беседы с учащимися о качестве питания, ассортименте блюд, работе персонала столовой.
- Родители, присутствовавшие на проверке, имели возможность высказать свои замечания и предложения.

Результаты проверки:

По итогам проведенных мероприятий были выявлены следующие результаты:

- **Помещения столовой:**

Обеденный зал: "В целом чисто, мебель в удовлетворительном состоянии.

Производственные помещения: Соблюдаются основные санитарные нормы. Отмечена необходимость более тщательной уборки в зоне мойки посуды.

Оборудование: все оборудование в рабочем состоянии.

Инвентарь: инвентарь чистый, в достаточном количестве.

- **Документация:**

- Санитарные книжки персонала: все сотрудники имеют действующие санитарные книжки.
- Графики уборок и дезинфекции: графики соблюдаются, имеются соответствующие записи."]
- Документация по контролю качества продуктов: документация в наличии, соответствует требованиям.
- Меню: меню составлено с учетом возрастных особенностей учащихся, соответствует нормам питания.

- **Дегустация блюд:**

Пюре картофельное: Нежное, без комков, горячее.

Котлета куриная: Сочная, хорошо прожаренная.

- Компот из сухофруктов: Приятный вкус, не слишком сладкий.

В целом, качество приготовленных блюд оценено как удовлетворительное и хорошее. Отмечено, что большинство блюд подавались теплыми, что является важным показателем для школьного питания.

- **Опрос учащихся и родителей:**

Учащиеся в большинстве своем выразили удовлетворение качеством питания, отмечая разнообразие блюд и приятный вкус. Некоторые ученики высказали пожелания о включении в меню больше фруктов и овощей в свежем виде.

Родители, участвовавшие в проверке, положительно оценили открытость администрации школы к обратной связи и возможность лично ознакомиться с условиями работы столовой. Были высказаны следующие предложения:

- Рассмотреть возможность введения более разнообразных вариантов завтраков.
- Уделить внимание оформлению блюд, чтобы сделать их более привлекательными для детей.
- Провести дополнительную разъяснительную работу с персоналом столовой по вопросам вежливости и доброжелательности при общении с детьми.
- Организовать регулярные встречи с родителями для обсуждения вопросов питания.

Выводы и рекомендации:

По результатам проведенной проверки школьной столовой МБОУ "Катмышская СОШ" можно сделать следующие выводы:

1. В целом, деятельность школьной столовой соответствует установленным санитарно-гигиеническим нормам и правилам.
2. Качество приготовленных блюд находится на удовлетворительном уровне, с положительными отзывами как от комиссии, так и от учащихся.
3. Отмечена готовность администрации школы к диалогу с родительской общественностью и учету их мнения.

На основании выявленных результатов и с целью дальнейшего улучшения качества предоставляемых услуг, комиссии рекомендуют:

- **Администрации школы:**
 - Провести дополнительный инструктаж с персоналом моечной зоны по вопросам усиления мер по поддержанию чистоты.
 - Рассмотреть возможность включения в меню большего количества свежих фруктов и овощей, а также разработать разнообразные варианты завтраков.
 - Провести обучение персонала столовой по основам клиентоориентированности и эффективной коммуникации с детьми.
 - Обеспечить регулярное проведение встреч с родителями для обсуждения вопросов организации питания и сбора обратной связи.
- **Ответственному за организацию питания:**
- Продолжить контроль за качеством поступающих продуктов и соблюдением технологических карт при приготовлении блюд.

Обеспечить строгое соблюдение графика генеральных уборок и дезинфекции.

Проанализировать возможность улучшения оформления блюд.
- **Родительскому комитету/совету школы:** Продолжить активное участие в контрольных мероприятиях и предоставлении конструктивных предложений по

улучшению работы столовой.


Содействовать информированию родителей о проводимых проверках и результатах.

Срок исполнения рекомендаций: до 16.04.2026

Подписи членов комиссии:


- Председатель комиссии:
- Члены комиссии:



 Гайнуллина Л.Н.

 Гизатулина З.Р.

 Шарифуллина И.М.

 Хузин И.М.

 Сабирова Г.М.