

Протокол

проверки организации питания в детском саду МБОУ «Калининская школа имени М.К.Чупилко» совета родительского контроля за организацией питания обучающихся в МБОУ «Калининская школа имени М.К. Чупилко»

от 29-01-2026

№ 5

Инициативная группа родителей, проводивших проверку (Ф.И.О.):

1. Член Республиканского совета: Мамаева Мерван Тасановна
2. Член комиссии: Юсупова А.З
3. Член комиссии: Хайдукаева А. Р.
4. Член комиссии: Рыкорова Т. С.
5. Член комиссии: Васильева С. А.

В ходе проверки установлено следующее:

Первое и второе блюдо соответствуют всем нормам, и температурной режиму.
Все остальное в норме.

Выявлены замечания:

Замечания не все было в корзине


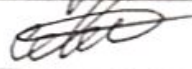
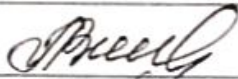

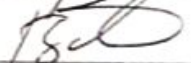
Рекомендовано:

Подписи членов комиссии:

1. Юсупова А.З [подпись]
2. Мамаева [подпись]
3. Васильева [подпись]
4. Рыкорова Т.С. [подпись]
5. Хайдукаева Р.И. [подпись]

15	Влага на посуде и столовых приборах		✓
16	Наличие салфеток на столах	✓	
17	Проводится влажная уборка после каждого приема пищи	✓	
18	Санитарное состояние мебели (столы, стулья)	✓	

Члены совета родительского контроля:

1.	Маматова Мерьем Хасановна	
2.	Василевская Светлана Александровна	
3.	Юсупова Айше Зивадиновна	
4.	Хайбулаева Ленара Редивановна	
5.	Бекирова Гульсум Сейтвелиевна	

Чек-лист

Тема: «Органолептическая оценка блюд и соответствие веса готовой продукции заявленная выходу блюд»

МБОУ «Калининская школа имени М.К. Чупилко» детский сад
(наименование общеобразовательной организации)

Январь, 2026

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
1	Есть ли приказ о создании бракеражной комиссии?	✓	
2	Есть ли положение о бракеражной комиссии?	✓	
3	Есть журнал бракеража готовой продукции (прошит, пронумерован, заверен печатью)	✓	
4	Ведется ли журнал бракеража готовой продукции (подписи не менее 3 членов бракеражной комиссии)?	✓	
5	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии?		✓
6	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	✓	
7	Есть ли контрольная порция?	✓	
8	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит?	✓	
9	Дегустация родителями готовых блюд: Соответствуют ли блюда органолептическим показателям указанных в технологических картах (вкус, цвет, запах, консистенция)?	✓	
10	Имеются ли информационные стенды о здоровом питании?	✓	
11	Ежедневное меню соответствует основному меню:		
	- по выходу порции блюда	✓	
	- белки, жиры, углеводы, калорийность	✓	
	- по возрастным категориям	✓	
	- учет сезонности	✓	
12	Санитарное состояние обеденного зала	✓	
	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены	✓	
	- мыло	✓	
	- бумажные полотенца	✓	
	- антисептик (дез. раствор)	✓	
13	Внешний вид сотрудников (перчатки, головные уборы, одежда – чистая)	✓	
14	Санитарное состояние посуды и столовых приборах (сколы, трещины)	✓	