

Протокол

проверки организации питания в школе

от 28.11.2025

№ 8

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

1. Председатель комиссии: директор – Сидоренко Валентина Георгиевна
2. Член комиссии: ЗДВР – Асанова Айше Айдеровна
3. Член комиссии: медсестра – Зевадинова Зера Серверовна
4. Член комиссии: родитель 3-А класса – Абибулаева Мелек Ризаевна
5. Член комиссии: родитель 3-Б класса – Дерюгина Александра Алексеевна

В ходе проверки установлено следующее:

В столовой имеются раковины для мытья рук, моющее средство, горячая вода. Двухнедельное меню в наличии, фактическое меню – 5 день (завтрак), информация на стендах соответствует действительности. На стенде размещена информация о графике приема пищи, графике проветривания и кварцевания, графике работы столовой. Санитарные нормы детьми соблюдаются. Бракераж готовых блюд осуществляется ежедневно, что отражается в журнале бракеража готовых блюд. Порции соответствуют возрастной потребности детей.

Температура блюд соответствует нормам. Осуществлен визуальный осмотр пищеблока: состояние хорошее. Уборка обеденного зала проведена качественно, обработка дезсредствами. Столы протираются после каждого приема пищи. Посуда подачи чистая. Питание организовано путем предварительного накрывания столов.

Выявлены замечания: замечаний не выявлено.

Рекомендовано:

1. Продолжить качественную работу буфето-раздаточной.
2. Продолжить соблюдение сотрудниками столовой всех требований и норм.
3. Продолжить обработку столов дезсредствами.
4. Проводить беседы с детьми о правильном питании.



Подписи членов комиссии:

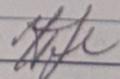
1. Сидоренко В.Г.
2. Асанова А. А.
3. Зевадинова З.С.
4. Абибулаева М.Р.
5. Дерюгина А.А.

С протоколом комиссии ознакомлена:
заведующая производством Диденко Ю.В.

ЧЕК-ЛИСТ

для родителей по проверке организации питания обучающихся
в МБОУ «Урожайновская школа им. К.В. Варлыгина»
Симферопольского района Республики Крым

№	Вопросы	Да	Нет
1	Имеется ли в школе двухнедельное меню для каждой возрастной группы?	+	
2	Размещено ли двухнедельное меню на сайте школы для ознакомления родителей и детей? для Детей?	+	
3	Имеется ли в школе график приема пищи учащимися?	+	
4	Размещено ли на стенде ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей и детей? детей?	+	
5	В меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни?	+	
6	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	+	
7	Соответствует ли ежедневное меню двухнедельному меню?	+	
8	Есть ли в школе приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	+	
9	Ежедневно ли осуществляется бракераж готовых блюд (с записью в соответствующем журнале)?	+	
10	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		—
11	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей их здоровья?		—
12	Качественно ли проведена уборка обеденного зала для приема пищи на момент проверки?	+	
13	Обнаружены ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		—
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?	+	
15	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		—
16	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?		—
17	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?	+	
18	Имеются ли в столовой стенды по вопросам здорового питания школьников?	+	
19	Имеется ли буфет в школьной столовой?	+	
20	Есть ли в буфете запрещенная продукция?		—

Шинина Н.С. 

ЧЕК-ЛИСТ

для родителей по проверке организации питания обучающихся
в МБОУ «Урожайновская школа им. К.В. Варлыгина»

Симферопольского района Республики Крым

№	Вопросы	Да	Нет
1	Имеется ли в школе двухнедельное меню для каждой возрастной группы?	+	
2	Размещено ли двухнедельное меню на сайте школы для ознакомления родителей и детей? для Детей?	+	
3	Имеется ли в школе график приема пищи учащимися?	+	
4	Размещено ли на стенде ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей и детей? детей?	+	
5	В меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни?	+	
6	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	+	
7	Соответствует ли ежедневное меню двухнедельному меню?	+	
8	Есть ли в школе приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	+	
9	Ежедневно ли осуществляется бракераж готовых блюд (с записью в соответствующем журнале)?	+	
10	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		X
11	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей их здоровья?		X
12	Качественно ли проведена уборка обеденного зала для приема пищи на момент проверки?	+	
13	Обнаружены ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		X
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?	+	
15	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		X
16	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?		X
17	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?	+	
18	Имеются ли в столовой стенды по вопросам здорового питания школьников?	+	
19	Имеется ли буфет в школьной столовой?	+	
20	Есть ли в буфете запрещенная продукция?		X

Алибушева И.Р.