

Чек-лист

Тема: «Требования к организации питания в образовательных организациях. Органолептическая оценка блюд и соответствие веса готовой продукции заявленной выходу блюд»

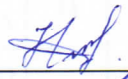
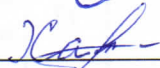
МБОУ «Красномаяская СОШ имени Соколовского В.П.»
(наименование образовательной организации)

Январь, 2025

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
1	Имеется ли основное (организованное) меню для каждой возрастной группы?	✓	
2	Размещено ли основное (организованное) меню на сайте образовательной организации для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?	✓	
3	Имеется ли в образовательном учреждении график приема пищи учащимися?	✓	
4	Размещено ли на стенде ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?	✓	
5	В меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни?	✓	
6	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	✓	
7	Соответствует ли ежедневное меню основному (организованному) меню?	✓	
8	Вес готовой порции соответствует ли заявленному выходу в меню?	✓	
9	Соответствует ли температура подачи первых блюд (должно быть не менее 50-70°C)?	✓	
10	Соответствует ли температура подачи вторых блюд (должно быть не менее 45- 60°C)?	✓	
11	Соответствует ли температура подачи третьих блюд (должно быть не менее 18 - 20°C)?	✓	
12	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей их здоровья?		✓
13	Качественно ли проведена уборка обеденного зала для приема пищи на момент проверки?	✓	
14	Обнаружены ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		✓
15	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?	✓	
16	Есть ли мыло для мытья рук, сушилок, бумажных полотенец?	✓	
17	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		✓
18	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?		✓

19	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?	✓	
20	Имеются ли в столовой стенды по вопросам здорового питания?	✓	
21	Есть ли приказ о создании бракеражной комиссии?	✓	
22	Есть ли положение о бракеражной комиссии?	✓	
23	Есть журнал бракеража готовой продукции (прошит, пронумерован, заверен печатью)?	✓	
24	Ведется ли журнал бракеража готовой продукции (подписи не менее 3 членов бракеражной комиссии)?	✓	
25	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии?		✓
26	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	✓	
27	Есть ли контрольная порция?	✓	
28	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит?	✓	
29	Дегустация родителями готовых блюд: Соответствуют ли блюда органолептическим показателям указанных в технологических картах (вкус, цвет, запах, консистенция)?	✓	
30	Внешний вид сотрудников (перчатки, головные уборы, одежда – чистая)	✓	
31	Наличие салфеток на столах?	✓	
32	Проводится влажная уборка после каждого приема пищи?	✓	
33	Удовлетворительное ли санитарное состояние мебели (столы, стулья)?	✓	

Члены Республиканского и муниципального совета:

1. Бук МА. 
2. Михеева В.В. 
3. Сеферова Э.Н. 
4. Лихошерстова Н.С. 
5. Харченко Ю.В. 

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КРАСНОМАКСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА
ИМЕНИ СОКОЛОВСКОГО ВАСИЛИЯ ПЕТРОВИЧА»
БАХЧИСАРАЙСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ

Протокол 5

проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы
комиссией родительского контроля

Дата проверки: 30.01.2025 г.

Время проверки: 11-30 час.

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

Родительский контроль в составе:

1. Бук Л.А. – Директор школы;
2. Михелева В.В. – ответственная по питанию
3. Сеферова Э.Н.- родитель 7-Б класса;
4. Лихошерстова Н.С. – родитель 10 класса;
5. Харченко Ю.В. – родитель 3-А класса.

составили настоящий протокол в том, что 30 января 2025 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. В обеденном зале школьной столовой по санитарному состоянию замечаний нет.
2. Технология приготовления блюд соблюдается. Продукты свежие, согласно требованиям САНПиНа. На видном месте меню, с указанием веса и цены.
3. Вес готовых порций соответствует заявленному выходу в меню.
4. В обеденном зале просторно и уютно. За каждым классом закреплены обеденные столы. Уборку обеденного зала производит работник школы.
5. Столовыми приборами и посудой школьная столовая укомплектована.
6. Дежурные учителя контролируют дисциплину и выполнение личной гигиены учащимися.

Рекомендации:

Считать работу по организации питания в школьной столовой положительной.

Классным руководителям с обучающимися 1-11 классов провести беседы о необходимости горячего питания для детского организма во время учебного процесса.

Классным руководителям следить за поведением детей в школьной столовой.

С актом комиссии ознакомлена Ушакова И.И. работник пищеблока (повар) У.И.

Комиссия в составе с протоколом ознакомлены:

1. Бук Л.А. 
2. Михелева В.В. 
3. Сеферова Э.Н. 
4. Лихошерстова Н.С. 
5. Харченко Ю.В. 