

Чек-лист

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

МБОУ «Скалистовская СОШ имени Лиморенко П.Т.»

Январь, 2025

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

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

Члены родительского совета:

- Н.В. Вуфриянова *Н.В. Вуфриянова*
1. *Шевченко Н.Н.* *Шевченко Н.Н.*
 2. *Мамбетова А.М.* *Мамбетова А.М.*
 3. *Минина А.И.* *Минина А.И.*
 4. *Огнева А.А.* *Огнева А.А.*
 5. _____

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СКАЛИСТОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА ИМЕНИ
ЛИМОРЕНКО ПАВЛА ТРОФИМОВИЧА»**

Протокол 5

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

Дата проверки: 30.01.2025

Время проверки: 11-30

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

Родительский контроль в составе:

1. Куприянова Н.В.- директор школы
2. Минина А.Т.- ответственная по питанию
3. Шевченко Н.Н.- родитель
4. Мамбетова А.М. – медсестра
5. Огнева Л.А. – родитель

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 требованию 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 удовлетворительной. 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 протоколом комиссии ознакомлена Минина А.Т. работник пищеблока (повар) 
Комиссия в составе с протоколом ознакомлены:

1. Куприянова Н.В. 
2. Минина А.Т. 
3. Шевченко Н.Н. 
4. Мамбетова А.М. 
5. Огнева Л.А. 