

19	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	+	
20	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?	+	
21	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?	+	
22	Имеются ли в столовой стенды по вопросам здорового питания обучающихся?	+	
23	Есть ли приказ о питьевом режиме?	+	
24	Есть ли положения о питьевом режиме?	+	
25	Организован ли питьевой режим?	+	
26	Имеются ли сопроводительные документы на бутилированную воду?	—	
27	Соблюдаются ли правила кипячения воды?	—	
28	Ведется ли график смены кипячения воды (с отметкой в соответствующем журнале)?	—	

Н. В. Курочкина *К/*
 А. М. Алексеева *М/*
 А. Н. Шевченко
 А. М. Малайбова *М/*

Чек – лист

Тема: «Требования к организации питания в образовательных организациях. Организация питьевого режима»

МБОУ «Самостовская СОШ» Лиморенко Т. В.
(наименование образовательной организации)

Октябрь, 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 ⁰ С)?		—
10	Соответствует ли температура подачи вторых блюд (должно быть не менее 45- 60 ⁰ С)?		—
11	Соответствует ли температура подачи третьих блюд (должно быть не менее 18 - 20 ⁰ С)?	+	
12	Есть ли в образовательном учреждении приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	+	
13	Ежедневно ли осуществляется бракераж готовых блюд (с записью в соответствующем журнале)?	+	
14	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		—
15	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей их здоровья?	+	
16	Качественно ли проведена уборка обеденного зала для приема пищи на момент проверки?	+	
17	Обнаружены ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		—
18	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?	+	

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

Протокол 2

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

Дата проверки: 01.10.2025

Время проверки: 11-00

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

Составили настоящий протокол в том, что 01 октября 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 не соответствует заявленному выходу в меню.
- 4.Температура вторых блюд ниже нормы.
- 5.В обеденном зале просторно и уютно. За каждым классом закреплены обеденные столы. Уборку обеденного зала производит работник школы.
- 6.Столовыми приборами и посудой школьная столовая укомплектована. Имеющегося количества посуды и приборов достаточно для обеспечения всех учащихся.
- 7.Дежурные учителя недостаточно контролируют дисциплину и выполнение личной гигиены учащимися.

Рекомендации:

Общая чистота и порядок соответствуют установленным нормам и требованиям. Ассортимент предлагаемых блюд отвечает потребностям школьников. Отмечено отклонение от установленных нормативов по массе отдельных компонентов блюд. Зафиксировано несоблюдение температурного режима при подаче горячих блюд, что может негативно сказаться на их вкусовых качествах и безопасности. В целом, созданы комфортные условия для приема пищи. Необходимо усилить контроль со стороны дежурных учителей за соблюдением учащимися правил поведения в столовой и гигиенических норм перед приемом пищи.

С протоколом комиссии ознакомлена _____ 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.