

Протокол

проверки организации питания в МБОУ «Советская СШ №2 им. Героя Советского
Союза П.П. Исаичкина»

от 25.09.2024

№ 1

Группа родителей, проводивших проверку (Ф.И.О.):

1. Председатель комиссии: Аблезилова-Исоевцова Э.Н.
2. Член комиссии: Менделеева Т.М.
3. Член комиссии: Тадарова Г.Р.
4. Член комиссии: Аюсрапова В.Г.
5. Член комиссии: Тимаренко Ю.И.

В ходе проверки установлено следующее:

Тема проверки: «О соблюдении санитарных
требований при организации питания»

Все необходимые помещения, технологичес-
кое оборудование, места хранения, приго-
товки и отпуска пищевых блюд
соответствуют требованиям

Выявлены нарушения: санитарным нормам.
Меню утверждено, размещено на сайте.
Внутреннее меню размещено в обеденном
зале, на учебном столе. Технологии
приготовления и отпуска блюд соблюдаются.
Трафик питания соблюдается. Требования

Рекомендовано: к обработке помещений
соблюдать

Вывод: санитарные требования при
организации питания соблюдены.

Подписи членов комиссии:

1. Аблезилова-Исоевцова
2. Менделеева Т.М.
3. Тадарова Г.Р.
4. Аюсрапова В.Г.
5. Тимаренко Ю.И.

ЧЕК-ЛИСТ
для родителей по проверке организации питания обучающихся в МБОУ
«Советская СШ №2»

№ п/п	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?	✓	
3	Имеется ли в школе график приема пищи учащимися?	✓	
4	Размещено ли на стенде ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей и 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 недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		✓
11	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом их особенностей здоровья?	✓	
12	Качественно ли проведена уборка обеденного зала для приема пищи на момент проверки?	✓	
13	Обнаружены ли в столовой насекомые, грызуны или их следы жизнедеятельности?		✓
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?	✓	

15	Выявлены ли нарушения соблюдения детьми правил личной гигиены?		✓
16	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?		✓
17	Удовлетворены ли вы внешним видом и запахом готовых блюд?	✓	
18	Имеются ли в столовой стенды по вопросам здорового питания школьников?	✓	