

Протокол

проверки организации питания в МБОУ «Черноземненская СШ»

Советом родительского контроля за организацией питания обучающихся

от 23.04.2025г.

№ 1

Инициативная группа родителей, проводивших проверку (ФИО):

1. Член Совета Моргунов О.В.
2. Член Совета Иушикаратова Е.Н.
3. Член Совета _____
4. Член Совета _____
5. Член Совета _____

В ходе проверки установлено следующее:

Учащиеся на момент проверки билда, развешенные в
меню, соответствуют. Питание осуществляется
в соответствии с графиками питания,
размещенными в столовой. Вкусное качество
блюда отличного качества.

Выявлены вид сотрудников пищеблока (ме-
нот, хозяй, уборщица, сменная обувь).
График приема пищи перед входом в сто-
ловую соблюдается (шкафы, камеры, перед
входом в столовую имеются чирканы, мы-
ло, мыльное средство и сушка для рук.

Выявлены нарушения:

не выявлено, нарушений нет

Рекомендовано: _____

Подписи членов комиссии:

Моргунов О.В.
Иушикаратова Е.Н.

Оценочный лист

Дата и время проведения проверки: 23.01.2025 09:10.

Инициативная группа, проводившая проверку ФИО: Морозов О.И.

Субъект: Карамзин В.Н.

№	Вопрос	Ответ
1.	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов	✓
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2.	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	✓
	Б) нет	
3.	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	✓
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторные блюда или запрещенные блюда?	
	А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	✓
5.	Вывешен ли график приема пищи обучающимися?	
	А) да	✓
	Б) нет	
6.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	✓
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	✓
	Б) нет	
8.	Соответствует ли вкус приготовленных блюд	
	А) да	✓
	Б) нет	
9.	Соответствует ли запах приготовленных блюд?	
	А) да	✓
	Б) нет	
10.	Соответствует ли температурный режим приготовленных блюд?	
	А) да	✓
	Б) нет	
11.	Соответствует ли состояние посуды и столовых приборов?	
	А) да	✓
	Б) нет	
12.	Проводится ли уборка обеденного зала и мебели после каждого приема пищи?	
	А) да	✓
	Б) нет	
13.	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) да	
	Б) нет	✓
14.	Наличие и состояние спецодежды у сотрудников столовой?	
	А) да	✓
	Б) нет	
	В) состояние	
15.	Обеспечен ли обеденный зал моющими средствами и ветошью?	
	А) да	✓
	Б) нет	

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Всё устраивает.

ЗАМЕЧАНИЯ:

Замечаний нет.

ЖАЛОБЫ:

Жалоб нет.

Дата

23.01.2025

Подпись



1

