

Протокол

проверки организации питания в МБОУ «Дмитровская СШ»

от 14.04.2025

№ 8

Инициативная группа родителей, проводивших проверку (Ф.И.О.):

1. Член Республиканского совета: _____
2. Член комиссии: Швай Е.И.
3. Член комиссии: Трещина М.В.
4. Член комиссии: Лыбкова Е.В.
5. Член комиссии: _____

В ходе проверки установлено следующее:

Комиссией проверен ассортимент столовой. Сметан, пробы готовых блюд, проверено выполнение технологических карт при приготовлении блюд. Представлена акция общественного контроля качества питания. Нормы продуктов питания соблюдены. Ведется журналы документация. Правила личной гигиены соблюдаются по проточной водой, при приеме пищи не делятся с ортокеассинами своей ложкой или вилкой.

Выявлены нарушения:

Нарушений нет.

Рекомендовано:

Строго соблюдать примерное меню для всех категорий обучающихся. Мет.работнику школы контролировать замеры веса готовых блюд.

Подписи членов комиссии:

1. Швай Е.И.
2. Трещина М.В.
3. Лыбкова Е.В.
4. _____
5. _____

Чек-лист

Тема: «Требования к организации питания в образовательных организациях. Буфетная продукция»

МБОУ "Гимназия СШ"

(наименование образовательной организации)

Апрель, 2025

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
1	Имеется ли основное (организованное) меню для каждой возрастной группы на стенде для родителей?	+	
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 в столовой?	+	
4	Размещено ли на стенде ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?	+	
5	Отсутствуют ли в меню повторы блюд в смежные дни?	+	
6	Отсутствуют ли в меню запрещенные блюда и продукты?	+	
7	Соответствует ли ежедневное меню основному (организованному) меню?	+	
8	Соответствует ли вес готовой порции заявленному выходу в меню?	+	
9	Соответствует ли температура подачи первых блюд (должно быть не менее 50-70 ⁰ C)?	+	
10	Соответствует ли температура подачи вторых блюд (должно быть не менее 45- 60 ⁰ C)?	+	
11	Соответствует ли температура подачи третьих блюд (должно быть не менее 18 - 20 ⁰ C)?	+	
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)?	+	
19	Есть ли мыло для мытья рук, достаточно ли сушилок, бумажных полотенец?	+	
20	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		+
21	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?		+
22	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?	+	
23	Имеются ли в столовой стенды по вопросам здорового питания?	+	
24	Имеется ли буфет в школьной столовой?		+
25	Есть ли в буфете запрещенная продукция?		+
26	Находится ли буфетная продукция в доступном месте для обучающихся?		+
27	Не завышены ли цены на буфетную продукцию?		+
28	Есть ли прейскурант цен на буфетную продукцию?		+
29	Есть ли ценники на каждом товаре реализующего в буфете школьной столовой (с указанием стоимости и веса)?		+

Члены родительского совета:

1. Милая Е.И. Зам

2. Томашова И.В. Зам

3. Андреева Е.В. Зам

4. _____

5. _____