Протокол

проверки организации питания в МБОУ «Дмитровская СШ»

от 17.11.2026 № 3

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

1. Член Совета: Иванов Е.Н.
2. Член комиссии: Трошева М.В.
3. Член комиссии: Лобкова Е.В.
4. Член комиссии:
5. Член комиссии:

В ходе проверки установлено следующее: После общения с другими родителями из разных школ и обменявшись опытом проведения проверки организации питания в школьной столовой членами комиссии было проведено анкетирование и дегустация порций. Было отмечено, что вкусовые качества достаточно высокое качество обработки соответствует требованиям. У входа в столовую стоят дежурные и следят за тем, чтобы дети мыли руки. Все классные руководители следят и контролируют свой класс.

Выявлены нарушения:

Нарушений нет

Рекомендовано:

Продолжать просветительскую работу, пропаганду рационального питания среди родителей и об-ся. На родительских собраниях поднять вопрос о том, чтобы родители убеждали детей кушать в столовой.

Подписи членов комиссии:

1. Е.Н. Иванов
2. М.В. Трошева
3. Е.В. Лобкова
4.
5.

Чек-лист
Тема: «Требования к организации питания в образовательных организациях. Режим питания обучающихся в образовательных организациях»
Дмитровская СШ

(наименование образовательной организации)

Ноябрь, 2024

№ 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}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)?	+	
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?	+	
23	Есть ли утвержденный директором график дежурства учителей на стенде в столовой?	+	
24	Есть ли утвержденный директором график приема пищи учащимися в столовой?	+	
25	Соответствуют ли по времени перемены для приёма пищи согласно СП (не менее 20 минут)?	+	
26	Достаточно ли продолжительности перемены для приёма пищи?	+	
27	Проводится ли влажная уборка обеденного зала после каждого приема пищи?	+	
		+	

Члены родительского совета:

1. Иван Е. И.
2. Громова М. В.
3. Любимы Е. В.
4. _____