

Протокол

проверки организации питания в МБОУ «Дмитровская СШ»

от 19.12.2024

№ 4

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

1. Член Совета: Швай Е. И.
2. Член комиссии: Трошева М. В.
3. Член комиссии: Мобкова Е. В.
4. Член комиссии:
5. Член комиссии:

В ходе проверки установлено следующее:

Тематический родительский контроль была проведена просветительская беседа о пользе правильного питания школьников. Ученикам была показана презентация. Правильное питание - залог здоровья учеников. Питание организовано в соответствии с графиком, утвержденный зам. завуча, похода - меню. Оборудование в рабочем состоянии. Еда и их вкусовая качества и все соответствует меню.

Выявлены нарушения:

Нарушений не выявлено.

Рекомендовано:

Продолжать просветительскую работу, пропаганду рационального питания среди родителей и обучающихся. На родительских собраниях поднимать вопрос о том, чтобы родители убедили детей кушать в столовой.

Подписи членов комиссии:

1. Швай Е. И.
2. Трошева М. В.
3. Мобкова Е. В.
- 4.
- 5.

Чек-лист

Тема: «Соблюдение санитарно-гигиенических требований при организации питания в общеобразовательных организациях» Дмитровская СШ

(наименование образовательной организации)

декабрь, 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°C)?	✓	
10	Соответствует ли температура подачи вторых блюд (должно быть не менее 45-60°C)?	✓	
11	Соответствует ли температура подачи третьих блюд (должно быть не менее 18 - 20°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, 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	Удовлетворительное ли санитарное состояние помещения для приёма пищи?	✓	
25	Есть ли бумажные салфетки на обеденных столах?		✓
26	Созданы ли комфортные условия в помещении для приёма пищи (освещение, отопление, мебель и т.д.)?	✓	
27	Проводится ли уборка помещений для приёма пищи после каждого приема пищи?	✓	
28	Чистая ли столовая посуда и столовые приборы для приёма пищи?	✓	
29	Имеется ли столовая посуда со сколами и трещинами?		✓
30	Имеются ли журналы по проведению влажных, генеральных уборок в столовой?	✓	
31	Есть ли график проветривание помещения для приёма пищи?	✓	
32	Наедаются ли обучающиеся?	✓	

Члены родительского совета:

1. Евгений Е. И.
2. Федор Ф. И.
3. Трошева М. В.
4. Слободина Е. В.
5. _____