

Протокол

проверки организации питания в МБОУ «Дмитровская СШ»

от 20.09.2024

№ 1

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

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

В ходе проверки установлено следующее:

Проведен осмотр столовой. Сняты пробы готовых блюд, проверено выполнение технологических методов приготовления блюд, представлен акт общественного контроля горячего питания. Формы протоколов питания соблюдены. Ведется учетные документация.

Выявлены нарушения:

Нарушений не выявлено, а также нарушений нет и по организационным вопросам.

Рекомендовано:

Сторону соблюдать примерное меню для всех категорий обучающихся.
Медработнику контролировать замеров веса готовых блюд.

Подписи членов комиссии:

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

Чек – лист

Тема: «Требования к организации питания в образовательных организациях. Организация питьевого режима»

Дмитровская СШ

(наименование образовательной организации)

Сентябрь- октябрь,

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 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	Осуществляется ли ежедневно 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	✓	

	обучающихся?		
23	Есть ли приказ о питьевом режиме в ОУ?	✓	
24	Есть ли положения о питьевом режиме в ОУ?	✓	
25	Организован ли питьевой режим?	✓	
26	Имеются ли сопроводительные документы на бутилированную воду?	✓	
27	Соблюдаются ли правила кипячения воды?	✓	
28	Ведется ли график смены кипячения воды (с отметкой в соответствующем журнале)?	✓	

Члены родительского совета:

1.		Швай Е. Н.
2.		Любимова Е. В.
3.		Громова М. В.
4.		
5.		
6.	✓	Размещение на территории (в помещениях) объектов, подлежащих обязательному контролю?
7.	✓	Наличие в образовательном учреждении плана приема пищи учащихся в столовой?
8.	✓	Размещение на территории (в помещениях) объектов, подлежащих обязательному контролю?
9.	✓	Осуществляется ли в меню повторный прием пищи в течение дня?
10.	✓	Осуществляется ли в меню запрет на прием пищи в течение дня?
11.	✓	Соответствует ли температура подачи горячих блюд (от 60 до 70 °С)?
12.	✓	Соответствует ли температура подачи холодных блюд (до 10 °С)?
13.	✓	Соответствует ли температура подачи напитков (до 10 °С)?
14.	✓	Есть ли в образовательном учреждении приказ о создании в работе группы (классов) родительской комиссии?
15.	✓	Осуществляется ли в образовательном учреждении (с указанием в журнале) ответственность за качество питания?
16.	✓	Выявляются ли факты нарушения санитарно-гигиенических требований к пище и продуктам?
17.	✓	Выявляются ли факты нарушения санитарно-гигиенических требований к пище и продуктам?
18.	✓	Выявляются ли факты нарушения санитарно-гигиенических требований к пище и продуктам?
19.	✓	Выявляются ли факты нарушения санитарно-гигиенических требований к пище и продуктам?
20.	✓	Выявляются ли факты нарушения санитарно-гигиенических требований к пище и продуктам?
21.	✓	Выявляются ли факты нарушения санитарно-гигиенических требований к пище и продуктам?
22.	✓	Выявляются ли факты нарушения санитарно-гигиенических требований к пище и продуктам?