

Протокол

проверки организации питания в МБОУ «Дмитровская СШ»

от 24.03.2026

№ 7

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

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

В ходе проверки установлено следующее:

Комиссией проверен ассортимент столовой. Трапеза
миской типовой об-ся соблюдается по протоколу
федер. при приеме пищи не делается с одноименными своей
вилкой или ложкой. Сняты пробы готового блюда, проверено
вспомогательные технологические методы приготовления блюд. Представлены
акты общественного контроля готового питания. Нормы
продуктов питания соблюдены. Ведется учетная документация.

Выявлены нарушения:

Нарушений нет.

Рекомендовано:

Строго соблюдать примерное меню для всех
категорий обучающихся. Меню работников школы
контролировать замеры веса готовых блюд.

Подписи членов комиссии:

1. Швай Е.И.
2. Трошева М.В.
3. Лобкова Е.В.
4. _____
5. _____

Чек-лист

Тема: «Требования к организации питания в образовательных организациях. Организация конкурса «Школьная еда – пища для ума!»

МБОУ «Виноградовская сшч»

(наименование образовательной организации)

Март, 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 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	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	Прошел ли конкурс «Кулинарные традиции нашей семьи»?		+
25	Как Вы считаете, проведение конкурса помогает улучшить организацию питания?		+

Члены родительского совета:

1. Млоай Е.И. Ели
2. Ташева М.В. Му
3. Лобкова Е.В. Лодри
4. _____
5. _____