

Протокол

проверки организации питания в МБОУ «Дмитровская СШ»

от 24.03.2025

№ 4

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

1. Член Республиканского совета: _____
2. Член комиссии: Шваб Е.И.
3. Член комиссии: Трошева И.В.
4. Член комиссии: Лобова Е.В.
5. Член комиссии: _____

В ходе проверки установлено следующее:

Комиссией проверен ассортимент столовой. Правила
личной гигиены об-са соблюдаются по протоколу
форм, при приеме пищи не делается сориентировка своей
тарелкой или ложкой. Сметы пробов готовых блюд, проверено
выполнение технологических процессов приготовления блюд. Представлены
акты общественного контроля готового питания. Контроль
продуктов питания соблюдены. Ведется учетная документация.

Выявлены нарушения:

Нарушений нет.

Рекомендовано:

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

Подписи членов комиссии:

1. Шваб Е.И.
2. Трошева И.В.
3. Лобова Е.В.
4. _____
5. _____

Чек-лист

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

МБОУ «Винновская сш»

(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. Швай Е. И. Вн
2. Жукова М. В. Мн
3. Лобкова Е. В. Лобри
4. _____
5. _____