

Протокол

проверки организации питания в МБОУ «Дмитровская СШ»

от 20.10.2025

№ 2

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

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

В ходе проверки установлено следующее:

Меню подается в соответствии с заявленными в меню. Организация питания в школе показала высокий уровень их вкусовых качеств. Санитарно-технологические нормы содержания оборудования, помещения для приема пищи, столовой посуды соблюдаются. Все документальное ведется в полном соответствии с требованиями.

Выявлены нарушения:

Нарушений не выявлено.

Рекомендовано:

Строго соблюдать примерное меню для всех категорий обучающихся. Менеджеру школы контролировать качество всей готовки блюд.

Подписи членов комиссии:

1. Швай В. И.
2. Трошева М. В.
3. Рыбкова 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	✓	

