

Протокол

проверки организации питания в МБОУ «Дмитровская СШ»

от 20.01.25

№ 5

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

1. Член Совета: Ивайт Е. И.
2. Член комиссии: Грошева М. В.
3. Член комиссии: Лобнова Е. В.
4. Член комиссии: _____
5. Член комиссии: _____

В ходе проверки установлено следующее:

Блюда реализуемые на 20.01.2025 г. соответствуют утвержденному меню, санитарно-технологическим нормам содержания оборудования и помещений для приема пищи, столовой посуды соответствует все документация по брокерской деятельности (приказ, журнал) берется в соответствии с требованиями. Продукты не реализованы для питания.

Выявлены нарушения: блюда, не оборудованные

не имеются

Рекомендовано:

сотрудникам столовой проработать
работать над рецептурой блюд для
улучшения вкусовых качеств, по возможности
предложить ассортимент, подавать
блюда максимально горячими

Подписи членов комиссии:

1. Ивайт Е. И.
2. Грошева М. В.
3. Лобнова Е. В.
4. _____
5. _____

Чек-лист

Тема: «Требования к организации питания в образовательных организациях. Органолептическая оценка блюд и соответствие веса готовой продукции заявленной выходу блюд»

Дмитровская сш

(наименование образовательной организации)

Январь, 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°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	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей их здоровья?		+
13	Качественно ли проведена уборка обеденного зала для приема пищи на момент проверки?	+	.
14	Обнаружены ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		+
15	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?	+	
16	Есть ли мыло для мытья рук, достаточно ли сушилок, бумажных полотенец?	+	
17	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		+
18	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?		+
19	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?	+	
20	Имеются ли в столовой стенды по вопросам здорового питания?	+	

21	Есть ли приказ о создании бракеражной комиссии?	+	
22	Есть ли положение о бракеражной комиссии?	+	
23	Есть ли журнал бракеража готовой продукции (прошит, пронумерован, заверен печатью)?	+	
24	Ведется ли журнал бракеража готовой продукции (подписи не менее 3 членов бракеражной комиссии)?	+	
25	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии?		+
26	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	+	
27	Есть ли контрольная порция?	+	
28	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит?	+	
29	Дегустация родителями готовых блюд: Соответствуют ли блюда органолептическим показателям указанных в технологических картах (вкус, цвет, запах, консистенция)?	+	
30	Внешний вид сотрудников (перчатки, головные уборы, одежда – чистая)	+	
31	Наличие салфеток на столах?		+
32	Проводится влажная уборка после каждого приема пищи?	+	
33	Удовлетворительное ли санитарное состояние мебели (столы, стулья)?	+	

Члены родительского совета: 1. Ему Михай Е. И.
2. Трошева И. В.
3. Львинова Е. В.
4. _____