

Протокол
проверки организации питания в МБОУ « Октябрьский СШ »
муниципального совета родительского контроля за организацией питания
обучающихся в муниципальных бюджетных общеобразовательных
учреждениях Нижнегорского района Республики Крым
от 13.11.2015 № 3

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

1. Член Республиканского совета: _____
2. Член комиссии: Берниже Л.С.
3. Член комиссии: Холостов Е.Н.
4. Член комиссии: _____
5. Член комиссии: _____

В ходе проверки установлено следующее:

В обеденном зале и на кухне чисто. На стенах
репродукция еженедельного меню. В меню и
в бухгалтерской продукции отчетов зафиксиро-
ван расход и прибыль. Все готовое продано или
составлено в расход меню. Все потребован-
ное меню в наличии и в норме.

Выявлены замечания:

Улучшить в обеденном зале вещи для шумно
разговаривающих во время приема пищи.

Рекомендовано:

Провести беседу с учащимися, "Правило
поведения в столовой".

Подписи членов комиссии:

1. Берниже Л.С.
2. Холостов Е.Н.
3. _____
4. _____
5. _____

Чек – лист

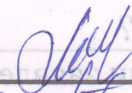
ТЕМА «Требование к организации питания в общеобразовательных организациях. Организация питьевого режима» МБОУ «Охотская СОШ»

Ноябрь 2025г.

№ п/п	Показатель качества/вопрос	ДА	НЕТ
1	Имеется ли основное (организованное) меню для каждой возрастной группы?	+	
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?	+	
4	Размещено ли на стенде ежедневное (фактическое меню) для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?	+	
5	В меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни?	+	
6	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	+	
7	Соответствует ли ежедневное меню основному(организованному) меню?	+	
8	Вес готовой порции соответствует ли заявленному выходу в меню?	+	
9	Соответствует ли температура подачи первых блюд (должно быть не менее 50-70 С)?	+	
10	Соответствует ли температура подачи вторых блюд (должно быть не менее 50-70 С)?	+	
11	Соответствует ли температура подачи третьих блюд (должно быть не менее 50-70 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	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми 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?	+	
23	Есть ли утвержденный директором график дежурства учителей?	+	
24	Есть ли утвержденный директором график приема пищи обучающимися?	+	
25	Перемена для приема пищи 20 минут??	+	
26	Достаточно ли продолжительности перемены для приема пищи?	+	
27	Проводится ли влажная уборка обеденного зала после каждого приема пищи??	+	

Члены :

Берникова Л.С. 
 Соколов Е.И. 