

ПРОТОКОЛ

Проверки организации питания в МБОУ Красноармейский УВК Муниципального совета
родительского контроля за организацией питания обучающихся в общеобразовательных
организациях Краснопереконского района Республики Крым

ОТ 28.09.23 № 1

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

1. Член муниципального совета: Дудатова Т.И.
2. Член комиссии: Набоко С.С.
3. Член комиссии: Черномышев И.И.
4. Член комиссии: Назаров В.И.

В ходе проверки установлено следующее:

Реализованные блоки соответствуют меню
График приклепочно-ручных и
оборудован. Прокладочной пусковой врезке
систематически. Температура подачи
блоков соответствует норме.
Сотрудники пищеблока в спешке

Выявлены замечания:

Не во всем

Рекомендовано:

Продолжить членам брачеральной комиссии контролировать качество бнор.
Классическим руководителем контролировать соблюдение детьми правил личной гигиены

Подписи членов комиссии:

1. Булатов В. Ч.
2. Чернышева И. Ф.
3. Набоков Е. С.
4. Гагарин В. А.
- 5.

ЧЕК-ЛИСТ
для родителей по проверке организации питания обучающихся
в общеобразовательных организациях Краснопереконского района
Республики Крым

28.09.2023

№ п/п	Вопросы	ДА	НЕТ
1	Имеется ли в школе двухнедельное меню для каждой возрастной группы?	+	
2	Размещено ли двухнедельное меню на сайте школы для ознакомления родителей и детей?	+	
3	Имеется ли в школе график приема пищи учащимися?	+	
4	Размещено ли на стенде ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей и детей?	+	
5	В меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни?	+	
6	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	+	
7	Соответствует ли ежедневное меню двухнедельному меню?	+	
8	Есть ли в школе приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	+	
9	Ежедневно ли осуществляется бракераж готовых блюд (с записью в соответствующем журнале)?	+	
10	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		+
11	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей их здоровья?		+
12	Качественно ли проведена уборка обеденного зала для приема пищи на момент проверки?	+	
13	Обнаружены ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		+
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?	+	
15	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		+
16	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?		+
17	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?	+	
18	Имеются ли в столовой стенды по вопросам здорового питания школьников?	+	