

ПРОТОКОЛ

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

от 15.12.23 № 4

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

1. Член муниципального совета: Булатова Т.А.
2. Член комиссии: Набоко Е.С.
3. Член комиссии: Чернышова И.И.
4. Член комиссии: _____

В ходе проверки установлено следующее:

Состояние кухни для приема пищи
удовлетворительное. Созданы условия для
соблюдения правил личной гигиены.
Посуда чистая, без сколов и трещин.
Ведутся необходимые журналы. Ежедневное
меню соответствует основному.
На стенах висит информация о здоровом
питании.

Выявлены замечания:

На столах нет булатных
самодеток

Рекомендовано:

Обеспечить наличие булатных
самодеток на обеденных столах

Подписи членов комиссии:

1. Булатова Т.А.
2. Набоко Е.С.
3. Чернышова И.И.
4. _____
5. _____

Чек-лист

Тема: «Соблюдение санитарно-гигиенических требований при организации питания в общеобразовательных организациях»
МБОУ Красноармейский УВК

декабрь, 2023

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
1	Удовлетворительное ли санитарное состояние помещения для приёма пищи?	+	
2	Качественно ли проведена уборка помещения для приёма пищи?	+	
3	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	+	
4	Есть ли мыло для мытья рук, сушилок, бумажных полотенец?	+	
5	Есть ли бумажные салфетки на обеденных столах?		✓
6	Созданы ли комфортные условия в помещении для приёма пищи (освещение, отопление, мебель и т.д.)?	+	
7	Проводится ли уборка помещений для приёма пищи после каждого приема пищи?	+	
8	Чистая ли столовая посуда и приборы для приёма пищи?	+	
9	Столовая посуда без сколов и трещин?	+	
10	Имеются ли следы жизнедеятельности насекомых в помещении для приёма пищи?		✓
11	Имеются ли журналы по проведению влажных, генеральных уборок?	+	
12	Есть ли график проветривание помещения для приёма пищи?	+	
13	Есть ли утвержденное (согласованное) основное меню для возрастных категорий:		
	- 7-11 лет	+	
	- 12 и старше	+	
14	Соответствует ли ежедневное меню основному меню?	+	
15	Вес готовой порции соответствует ли заявленному выходу в меню?	+	
16	Соответствует ли температура подачи первых блюд (должно быть не менее 50-70 ⁰ C)	+	
17	Соответствует ли температура подачи вторых блюд (должно быть не менее 45- 60 ⁰ C)?	+	
18	Соответствует ли температура подачи третьих блюд (должно быть не менее 18 - 20 ⁰ C)?	+	
19	Имеются ли информационные стенды о здоровом питании?	+	
20	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?		✓
21	Имеются ли в меню запрещенные продукты?		✓