

ПРОТОКОЛ

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

от 15.02.24 № 6

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

1. Член муниципального совета: Булатова Т.А.
2. Член комиссии: Набоко Е.С.
3. Член комиссии: Назарев В.Н.
4. Член комиссии: _____

В ходе проверки установлено следующее:

Среднее меню соответствует основному.
Насколько стили о здоровом питании
размещено информационное о правилах
поведения в столовой. Состояние
любви ответственное,
гигиены соблюдается правила
личной гигиены

Выявлены замечания:

Замечаний нет

Рекомендовано:

Продолжить воспитывать у детей
соблюдение правил личной гигиены
и правил поведения в столовой

Подписи членов комиссии:

1. Т.А. Булатова
2. Е.С. Набоко
3. В.Н. Назарев
4. _____
5. _____

Чек-лист

Тема: «Эстетическое оформление обеденного зала»

МБОУ Красноармейский УВК

15.02.2024

Февраль, 2024

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
1	Эстетично ли оформлено помещение для приёма пищи?	+	
2	Размещение ли на информационных стендах информации о здоровом питании (<i>и о вредной пище</i>)?	+	
3	Размещение ли информация о правилах поведения за столом (<i>в столовой</i>)?	+	
4	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья?		✓
5	Соблюдаются ли учащимися правила личной гигиены?	+	
6	Состояние мебели (столы, стулья) в помещении для приёма пищи?	удов.	
7	Эстетично ли оформлены блюда при подаче учащимся?	+	
8	Есть ли утвержденное (согласованное) основное меню для возрастных категорий:		
	- 7-11 лет	+	
	- 12 и старше	+	
9	Соответствует ли ежедневное меню основному меню?	+	
10	Вес готовой порции соответствует ли заявленному выходу в меню?	+	
11	Соответствует ли температура подачи первых блюд (<i>должно быть не менее 50-70°C</i>)?	+	
12	Соответствует ли температура подачи вторых блюд (<i>должно быть не менее 45-60°C</i>)?	+	
13	Соответствует ли температура подачи третьих блюд (<i>должно быть не менее 18-20°C</i>)?	+	
14	Имеются ли информационные стенды о здоровом питании?	+	
15	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?		✓
16	Имеются ли в меню запрещенные продукты?		✓