

ПРОТОКОЛ

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

от 17.01.24 № 5

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

1. Член муниципального совета: Буматова Т.А
2. Член комиссии: Набокова Е.С
3. Член комиссии: Назаров В.А
4. Член комиссии: _____

В ходе проверки установлено следующее:

Есть приказ о создании трапезной комиссии, меню, журнал ведется. Внешний вид блюд эстетичен. Есериевые меню соответствуют основному. Создана условия для личной гигиены. В наличии на столах бумажные салфетки, скоров и тарелки на посуде нет

Выявлены замечания:

Не во всем

Рекомендовано:

Продолжать воспитывать у детей правила личной гигиены и культуру поведения в столовой

Подписи членов комиссии:

1. Буматова Т.А

2. Набокова Е.С

3. Назаров В.А

4. _____

5. _____

Чек-лист

Тема: «Органолептическая оценка блюд и соответствие веса готовой продукции
заявленная выходу блюд»

МБОУ Красноармейский ЦВК

(наименование общеобразовательной организации)

19.01.2024

Январь, 2024

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
1	Есть ли приказ о создании бракеражной комиссии?	+	
2	Есть ли положение о бракеражной комиссии?	+	
3	Есть журнал бракеража готовой продукции (прошит, пронумерован, заверен печатью)	+	
4	Ведется ли журнал бракеража готовой продукции (подписи не менее 3 членов бракеражной комиссии)?	+	
5	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии?		+
6	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	+	
7	Есть ли контрольная порция?	+	
8	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит?	+	
9	Дегустация родителями готовых блюд: Соответствуют ли блюда органолептическим показателям указанных в технологических картах (вкус, цвет, запах, консистенция)?	+	
10	Ежедневное меню соответствует основному меню:	+	
12	Санитарное состояние обеденного зала	удов.	
	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены	+	
13	Внешний вид сотрудников (перчатки, головные уборы, одежда – чистая)	+	
14	Санитарное состояние посуды и столовых приборах (сколы, трещины)	удов.	+
15	Влага на посуде и столовых приборах		+
16	Наличие салфеток на столах	+	
17	Проводится влажная уборка после каждого приема пищи	+	
18	Санитарное состояние мебели (столы, стулья)	удов.	

Члены комиссии: 1.

[Подпись]

Булматов Т.И

2. [Подпись]

Набоко Е.С

3. [Подпись]

Исрафел В.А

4.

5.