

## ПРОТОКОЛ

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

от 28.03.24 № 4

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

1. Член муниципального совета: Булатова Т. А.
2. Член комиссии: Назарев В. Н.
3. Член комиссии: \_\_\_\_\_
4. Член комиссии: \_\_\_\_\_

В ходе проверки установлено следующее:

Содержание меню соответствует основному  
вес готовой порции соответствует  
заведенному. Температура подачи  
еды соответ. нормативам  
в наличии стенда о пищевой пише.  
Учащиеся соблюдают меру  
личной гигиены

Выявлены замечания:

Не во всех местах

Рекомендовано:

Делурием уместнее продолжить  
контролировать соблюдение  
правил личной гигиены обучающихся  
и поведение в столовой

Подписи членов комиссии:

1. Булатова Т. А.
2. Назарев В. Н.
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_

## Чек-лист

**Тема: «Организация конкурса «Школьная еда – пища для ума!»»**

МБОУ Красноармейский ЗВК  
(наименование общеобразовательной организации)

*28.03.* Март, 2024

| №<br>п/п | Показатель качества/вопрос                                                         | Да | Нет |
|----------|------------------------------------------------------------------------------------|----|-----|
| 1        | Прошел ли конкурс «Школьная еда – пища для ума!»?                                  | ✓  |     |
| 2        | Как Вы считаете проведение конкурса помогает улучшить организацию питания?         | ✓  |     |
| 3        | Есть ли утвержденное (согласованное) основное меню для возрастных категорий:       |    |     |
|          | - 7-11 лет                                                                         | ✓  |     |
|          | - 12 и старше                                                                      | ✓  |     |
| 4        | Соответствует ли ежедневное меню основному меню?                                   | ✓  |     |
| 5        | Вес готовой порции соответствует ли заявленному выходу в меню?                     | ✓  |     |
| 6        | Соответствует ли температура подачи первых блюд (должно быть не менее 50-70°C)     | ✓  |     |
| 7        | Соответствует ли температура подачи вторых блюд (должно быть не менее 45- 60°C)?   | ✓  |     |
| 8        | Соответствует ли температура подачи третьих блюд (должно быть не менее 18 - 20°C)? | ✓  |     |
| 9        | Имеются ли информационные стенды о здоровом питании?                               | ✓  |     |
| 10       | Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?                                         |    | ✓   |
| 11       | Имеются ли в меню запрещенные продукты?                                            |    | ✓   |