

ПРОТОКОЛ

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

от 20.09.24 № 1

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

1. Член муниципального совета: Булатово Т.А
2. Член комиссии: Набоко Е.С
3. Член комиссии: Назарен В.Н
4. Член комиссии: Чернышева И.Н

В ходе проверки установлено следующее:

Реализованное блюдо соответствует
меню. Аварийные и аварийные меню
размещены на стенде и сайте школы
Традиции приёме пищи соблюдается
бракеражной турной вертел система
тепловая. Температура блюд соответ-
ствует нормам. Вкусовое качество
готового блюда хорошее.

Выявлены замечания:

Не выявлено

Рекомендовано:

Продолжить работу бригадой
бригады контролировать
качество продуктов и готовых блюд.

Подписи членов комиссии:

1. Т.А. Булатово
2. Е.С. Набоко
3. В.Н. Назарен
4. И.Н. Чернышева
5. _____

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

20.09.2024

№ 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?	+	