

ПРОТОКОЛ

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

от 14.01.25 № 5

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

1. Член муниципального совета: Булатова Т.А.
2. Член комиссии: Назарен В.А.
3. Член комиссии: Набока Е.С.
4. Член комиссии: _____

В ходе проверки установлено следующее:

Реализованные блюда соответствуют
меню, график приема пищи утвержде-
н и соблюдается. Санитарное состояние
оборудования и условий приготовления
соблюдены. Для соблюдения режима
питания имеются

Выявлены замечания:

Не выявлено

Рекомендовано:

Членам бракеражной комиссии оперативно
осуществлять бракераж готовых
блюд с занесью в соответствующий
журнал.

Подписи членов комиссии:

1. Т.А. Булатова

2. В.А. Назарен

3. Е.С. Набока

4. _____

5. _____

Чек-лист

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

МБОУ Красноармейский ЭВК
(наименование общеобразовательной организации)

Январь, 2025

№ 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 (<i>подписи не менее 3 членов бракеражной комиссии</i>)?	+	
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 (<i>вкус, цвет, запах, консистенция</i>)?	+	
10			
	Ежедневное меню соответствует основному меню:		
11	- по выходу массе блюда	+	
	- белки, жиры, углеводы, калорийность	+	
	- по возрастным категориям	+	
	- учет сезонности	+	
12	Санитарное состояние обеденного зала		
	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены		
	- мыло	+	
	- бумажные полотенца	+	
	- антисептик (дез. раствор)	+	
13	Внешний вид сотрудников (перчатки, головные уборы, одежда – чистая)	+	
14	Санитарное состояние посуды и столовых приборах (сколы, трещины)		усп.

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)	уб.	

Члены муниципального совета: 1. Булатова Т. А.

2. Нозарев В. А.

3. Набоков Е. С.

4. _____

5. _____