

## ПРОТОКОЛ

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

от 20.11.24 № 4

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

1. Член муниципального совета: Булатова Т.А.
2. Член комиссии: Насарчи В.Н.
3. Член комиссии: Набока Е.С.
4. Член комиссии: \_\_\_\_\_

В ходе проверки установлено следующее:

Реализованные блюда соответствуют меню  
традиции приема пищи утверждены и  
соблюдается. Все готовой продукции  
соответствует заявленному в меню  
ежедневно осуществляется бракераж  
готовых блюд. Визуальная проверка  
после камерного приема пищи

Выявлены замечания:

Не выявлено

Рекомендовано:

Целевые бракеражной комиссии продолжать  
ежедневно осуществлять бракераж готовых  
блюд с записью в соответствующем журнале

Подпись членов комиссии:

1. Булатова Т.А.
2. Насарчи В.Н.
3. Набока Е.С.
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_

## Чек-лист

**Тема: «Соблюдение санитарно-гигиенических требований при организации питания в общеобразовательных организациях»**

**МБОУ Красноармейский УВК**

(наименование образовательной организации)

*20.12.2024.*

*декабрь, 2024*

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
1	Имеется ли основное (организованное) меню для каждой возрастной группы?	+	
2	Размещено ли основное (организованное) меню на сайте образовательной организации для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?	+	
3	Имеется ли в образовательном учреждении график приема пищи учащимися?	+	
4	Размещено ли на стенде ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?	+	
5	В меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни?		+
6	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	+	
7	Соответствует ли ежедневное меню основному (организованному) меню?	+	
8	Вес готовой порции соответствует ли заявленному выходу в меню?	+	
9	Соответствует ли температура подачи первых блюд (должно быть не менее 50-70°C)?	+	
10	Соответствует ли температура подачи вторых блюд (должно быть не менее 45-60°C)?	+	
11	Соответствует ли температура подачи третьих блюд (должно быть не менее 18 - 20°C)?	+	
12	Есть ли в образовательном учреждении приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	+	
13	Ежедневно ли осуществляется бракераж готовых блюд (с записью в соответствующем журнале)?	+	
14	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		+
15	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей их здоровья?		+
16	Качественно ли проведена уборка обеденного зала для приема пищи на момент проверки?	+	
17	Обнаружены ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		+
18	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?	+	
19	Есть ли мыло для мытья рук, сушилок, бумажных полотенец?	+	
20	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		+
21	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?		+
22	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?	+	

23	Имеются ли в столовой стенды по вопросам здорового питания?	+	
24	Удовлетворительное ли санитарное состояние помещения для приёма пищи?	+	
25	Есть ли бумажные салфетки на обеденных столах?	+	
26	Созданы ли комфортные условия в помещении для приёма пищи (освещение, отопление, мебель и т.д.)?	+	
27	Проводится ли уборка помещений для приёма пищи после каждого приема пищи?	+	
28	Чистая ли столовая посуды и приборы для приёма пищи?	+	
29	Столовая посуда без сколов и трещин?	+	
30	Имеются ли журналы по проведению влажных, генеральных уборок?	+	
31	Есть ли график проветривание помещения для приёма пищи?	+	
32	Наедаются ли обучающиеся?	+	

**Члены муниципального совета:**

1. Булатово Т.А.
2. Исаев В.А.
3. Исаева Е.Е.
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_