

ПРОТОКОЛ

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

от 20.02.25 № 6

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

1. Член муниципального совета: Булатова Т.Н.
2. Член комиссии: Назарев В.Н.
3. Член комиссии: Набоко Е.С.
4. Член комиссии: _____

В ходе проверки установлено следующее:

Убедился в соблюдении меню для каждой
возрастной группы. Оно размещено на
сайте и на стенде. Ежедневно меню
соответствует основному.
Температура блюд соответствует норме
Уборка обеденного зала проводится регулярно.

Выявлены замечания:

Не выявлено

Рекомендовано:

Жилищно-коммунальному управлению систематически проверять бассейн с обучающимися
о поведении в обеденном зале.

Подписи членов комиссии:

1. Булатова Т.Н.

2. Назарев В.Н.

3. Набоко Е.С.

4. _____

5. _____

Чек-лист

Тема: «Требования к организации питания в образовательных организациях. Эстетическое оформление обеденного зала»

МБОУ Красноармейской ГВК

(наименование образовательной организации)

февраль, 2025

№ 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 ⁰ C)?	+	
10	Соответствует ли температура подачи вторых блюд (должно быть не менее 45- 60 ⁰ C)?	+	
11	Соответствует ли температура подачи третьих блюд (должно быть не менее 18 - 20 ⁰ 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	Эстетично ли оформлено помещение для приема пищи?	+	
25	Размещена ли на информационных стендах информация о здоровом питании (и о вредной пище)?	+	
26	Размещена ли информация о правилах поведения за столом (в столовой)?	+	
27	Эстетично ли оформлены блюда при подаче учащимся?	+	

Члены муниципального совета:

1. Булатова Т.А.
2. Назарен В.А.
3. Набоко Е.С.
4. _____
5. _____