

ПРОТОКОЛ

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

от 13.03.25 № 7

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

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

В ходе проверки установлено следующее:

Меню для каждой возрастной группы
размещено на сайте и в столовой
Ежедневное меню соотв. основному
Требования о создании бран. комиссии в
наличии психолога ведется
письменная работа по вопросу здорового
питания

Выявлены замечания:

Не выявлено

Рекомендовано:

Провести конкурс "Кулинарные
традиции нашей семьи"

Подписи членов комиссии:

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

Чек-лист

Тема: «Требования к организации питания в образовательных организациях. Организация конкурса «Школьная еда – пища для ума!»

МБОУ Красноармейский ТБК
(наименование образовательной организации)

Март, 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°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	Прошел ли конкурс «Кулинарные традиции нашей семьи»?		+
25	Как Вы считаете проведение конкурса помогает улучшить организацию питания?	+	

Члены муниципального совета:

1. Григорьев Т. Н.
2. Иванов В. Н.
3. Набоков Е. С.
4. Чернышев М. Н.
5. _____