

ПРОТОКОЛ

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

от 20.05.25 № 9

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

1. Член муниципального совета: Булатова Т.Н.
2. Член комиссии: Назарен В.Н.
3. Член комиссии: Чернышова И.Н.
4. Член комиссии: _____

В ходе проверки установлено следующее:

Основное меню в наших школах
возрастной группой. Необходимые
приказы в наших школах
берутся. Имеются стеллажи по
выбору здорового питания
температурно-влажностный режим соответствует
нормам

Выявлены замечания:

Не выявлено

Рекомендовано:

Соблюдать установленные требования
и в сфере с пищевыми продуктами
детей в период с 17.05.25 по 30.06.2025

Подписи членов комиссии:

1. Т.Н. Булатова
2. В.Н. Назарен
3. И.Н. Чернышова
4. _____
5. _____

Чек-лист

Тема: «Подведение итогов мероприятий в 2024/2025 учебном году»

МБОУ Красноармейский УВК
(наименование образовательной организации)

Май 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	Подготовлены ли общеобразовательные организации к пришкольным лагерям с дневным пребыванием?	+	
25	Наедаются ли обучающиеся?	+	