

ПРОТОКОЛ

от 15.04.2025 № 23

проверки организации питания в МБОУ Школа №9 им. Н.В. Варшавского
г. Рязани
членами муниципального совета родительского контроля за организацией питания обучающихся

Инициативная группа родителей, проводивших проверку (ФИО):

1. Член комиссии: Дегтерева И.Б.
2. Член комиссии: Корженская М.В.
3. Член комиссии: Вильмушина И.И.
4. Член комиссии: _____
5. Член комиссии: _____

В ходе проверки установлено следующее:

Меню соответствует примерному перспективному. Вес контрольного блюда соответствует указанному в меню. Вкусовые качества соответствующие (вкусно, запах приятный). Температурный режим выработки блюд соответствует требованиям. Блюда промываются в соответствии с графиком, после 3 перекуров ватная уборка.

Выявлены замечания:

замечаний нет

Z

Рекомендовано:

Z

Подписи членов комиссии:

Дегтерева И.Б. [подпись]
Корженская М.В. [подпись]
Вильмушина И.И. [подпись]

СОГЛАСОВАНО:

Заместитель министра образования,
науки и молодежи Республики Крым
_____ С.Э. Беспалова
«__» _____ 2024 года

УТВЕРЖДЕНО:

Председатель Республиканского
совета родительского контроля за
организацией питания обучающихся
в общеобразовательных
организациях Республики Крым
_____ О.В. Золотарева
«__» _____ 2024 года

Чек-лист

**Тема: «Требования к организации питания в образовательных
организациях. Буфетная продукция»**

МБОУ Школа № 9 им. Н.В. Старшинова г. Феодосии
(наименование образовательной организации)

15 апреля, 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	Имеется ли буфет в школьной столовой?	+	
25	Есть ли в буфете запрещенная продукция?		-
26	Буфетная продукция находится в доступном месте для обучающихся?	+	
27	Цены на буфетную продукцию не завышены?		-
28	Есть ли прейскурант цен на буфетную продукцию?	+	
29	Есть ли ценники на каждом товаре реализующего в буфете школьной столовой (с указанием стоимости и веса)?	+	

Члены Республиканского и муниципального совета:

1. Петерёва И.Б. СД
2. Коргина М.В. СД
3. Вилькина И.И. СД
4. _____
5. _____