

ПРОТОКОЛ

от 24.04.2025 № 24

проверки организации питания в _____

членами муниципального совета родительского контроля за организацией питания обучающихся

Инициативная группа родителей, проводивших проверку (ФИО):

1. Член комиссии: Детерёва И.Б.
2. Член комиссии: Тихонов Е.А.
3. Член комиссии: Мухомова О.Е.
4. Член комиссии: _____
5. Член комиссии: _____

В ходе проверки установлено следующее:

В школьной столовой, в которой
проводилась проверка, в настоящее
время нет. В буфете большой выбор продукции.
Тепловые блюда выдержаны и подаются аккуратно.
Подача чистая, посуда соответствует санитарным
требованиям. Блюда подаются на разрез
целая, без снов и реформации.

Выявлены замечания:

нет

Рекомендовано:

Подписи членов комиссии:

Детерёва И.Б. ИД

Тихонов Е.А. ИД

Мухомова О.Е. ИД

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)

24 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°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	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. ОД —
2. Тихонов Е.А. ТП —
3. Мухомов О.Е. ОД —
4. _____
5. _____