

ПРОТОКОЛ

от 20 октября 2025 № 6

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

Инициативная группа родителей, проводивших проверку (ФИО):

1. Член комиссии: Деметрѣва И.Б.
2. Член комиссии: Вишневская И.И.
3. Член комиссии: Близнюк Д.А.
4. Член комиссии:
5. Член комиссии:

В ходе проверки установлено следующее:

В школьных теплая вода, в наличии
жирное мясо и булочки на завтрак. В столовой
школа. В буфете большой выбор продукции. Тот же
блюда. Возле и на кухне. Разнообразие
есть, повара соблюдают СанПиН. Есть кон-
троль блюд. Посуда на разрезе чистая, без сколов
и деформации. Столбы чистые.

Выявлены замечания:

нет

Рекомендовано:

Подписи членов комиссии:

Деметрѣва Д.А.
Вишневская И.И.
Близнюк Д.

СОГЛАСОВАНО:

Заместитель министра образования,
науки и молодежи Республики Крым
_____ С.Э. Беспалова
«__» _____ 2025 года

УТВЕРЖДЕНО:

Председатель Республиканского
совета родительского контроля за
организацией питания обучающихся
в общеобразовательных
организациях Республики Крым
_____ О.В. Золотарева
«__» _____ 2025 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)

20 октября, 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. Даф-
2. Вильцукан И. И. Да-
3. Ближних Д. Д. Да
4. _____
5. _____