

ПРОТОКОЛ

Проверки организации питания в МБОУ Воинский УВК им. братьев Кондратовых
Комиссии родительского контроля за организацией питания обучающихся
в МБОУ Воинский УВК Красноперекопского района Республики Крым

от 12.12.2023 № 6

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

1. Член муниципального совета: Будная М.В.
2. Член комиссии: Ирчино Е.В.
3. Член комиссии: Алишер Л.В.
4. Член комиссии: Лодыженчук Т.В.
5. Член комиссии: _____

В ходе проверки установлено следующее:

Санитарно-гигиеническое состояние пищеблока на
удовлетворительном уровне, так же, как и помещения
для хранения продуктов. Визуальному осмотру
выявлено в достаточном количестве прикроватных столах
соответствует утвержденному плану

Выявлены замечания:

На пищеблоке не функционирует основной вентиляционный
шкаф, посудомоечная машина.

Рекомендовано:

Привести в исправность не функционирующее обору-
дование

Подписи членов комиссии:

1. Будная
2. Ирчино
3. Алишер
4. Лодыженчук
5. _____

Чек-лист

Тема: «Соблюдение санитарно-гигиенических требований при организации питания в общеобразовательных организациях»

МБОУ Великий Устюг им. Дятлова Кондратовой
(наименование общеобразовательной организации)

декабрь, 2023

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
1	Удовлетворительное ли санитарное состояние помещения для приёма пищи?	+	
2	Качественно ли проведена уборка помещения для приёма пищи?	+	
3	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	+	
4	Есть ли мыло для мытья рук, сушилок, бумажных полотенец?	+	
5	Есть ли бумажные салфетки на обеденных столах?	+	
6	Созданы ли комфортные условия в помещении для приёма пищи (освещение, отопление, мебель и т.д.)?	+	
7	Проводится ли уборка помещений для приёма пищи после каждого приема пищи?	+	
8	Чистая ли столовая посуда и приборы для приёма пищи?	+	
9	Столовая посуда без сколов и трещин?	+	
10	Имеются ли следы жизнедеятельности насекомых в помещении для приёма пищи?	+	-
11	Имеются ли журналы по проведению влажных, генеральных уборок?	+	
12	Есть ли график проветривание помещения для приёма пищи?	+	
13	Есть ли утвержденное (согласованное) основное меню для возрастных категорий:	+	
	- 7-11 лет	+	
	- 12 и старше	+	
14	Соответствует ли ежедневное меню основному меню?	+	
15	Вес готовой порции соответствует ли заявленному выходу в меню?	+	
16	Соответствует ли температура подачи первых блюд (должно быть не менее 50-70°C)	+	
17	Соответствует ли температура подачи вторых блюд (должно быть не менее 45- 60°C)?	+	
18	Соответствует ли температура подачи третьих блюд (должно быть не		

	менее 18 - 20°C)?		
19	Имеются ли информационные стенды о здоровом питании?	+	
20	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?		—
21	Имеются ли в меню запрещенные продукты?		—

Члены Республиканского совета:

1. Грудная М. В.
2. Коренько Е. В.
3. Минин Д. В.
4. Богданчук Т. В.
5. _____