

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 14.11.2023 № 5

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

1. Член муниципального совета: Будная М. В.
2. Член комиссии: Юрченко Е. В.
3. Член комиссии: Наумов М. В.
4. Член комиссии: Бодальчук Т. В.
5. Член комиссии: _____

В ходе проверки установлено следующее:

Санитарно-гигиеническое состояние пищеблока на удов-
летворительном уровне. Помещение две классифи-е
продовольствия соответствует санитарно-гигиеническим
требованиям. Техническое оборудование находится в
достаточном количестве. Приточные системы
соответствуют утвержденному плану

Выявлены замечания:

На пищеблоке не функционируют основные вентиляцион-
ный шкаф, посудомоечная машина. Некоторое количество
несоблюдает правила поведения в столовой зале

Рекомендовано:

Классным руководителям уделить контроль за пове-
дением в столовой обучающихся

Подписи членов комиссии:

1. [Подпись]
2. [Подпись]
3. [Подпись]
4. _____
5. _____

Чек-лист

Тема: «Режим питания обучающихся в общеобразовательных организациях»

МБОУ Великий Устюг им. братьев Кондратьевых
(наименование общеобразовательной организации)

Ноябрь, 2023

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
1	Есть ли график режима работы школьной столовой?	+	
2	Соблюдается ли режим работы школьной столовой?	+	
3	Есть ли утвержденный директор график дежурства учителей?	+	
4	Есть ли утвержденный директором график приема пищи обучающимися?	+	
5	Перемена для приёма пищи 20 минут?	+	
6	Достаточно ли продолжительности перемены для приёма пищи?	+	
7	Проводится ли влажная уборка обеденного зала после каждого приема пищи?	+	
8	Есть ли утвержденное (согласованное) основное меню для возрастных категорий:	+	
	- 7-11 лет	+	
	- 12 и старше	+	
9	Соответствует ли ежедневное меню основному меню?	+	
10	Вес готовой порции соответствует ли заявленному выходу в меню?	+	
11	Соответствует ли температура подачи первых блюд (должно быть не менее 50-70°C)	+	
12	Соответствует ли температура подачи вторых блюд (должно быть не менее 45- 60°C)	+	
13	Соответствует ли температура подачи третьих блюд (должно быть не менее 18 - 20°C)	+	
14	Имеются ли информационные стенды о здоровом питании?	+	
15	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?		-
16	Имеются ли в меню запрещенные продукты?		-
17	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	+	

Члены Республиканского совета:

1. Будная М. В.

2. Коренько Е. В.

3. Нодаришвили Т. В.

4. Иванов А. В.

5. _____