

Протокол

проверки организации питания в МБОУ «Удаченская школа» школьного совета родительского
контроля за организацией питания обучающихся в МБОУ «Удаченская школа»

от 1

№ 26.09.24

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

1. Председатель школьного совета: Гарчино АВ
2. Член комиссии: Васильчук ТТ
3. Член комиссии: Иванова С
4. Член комиссии: _____
5. Член комиссии: _____

В ходе проверки установлено следующее:

1. столы чистые, салфетки есть, ложки на тарелках
2. посуда одноразовая
3. пища теплая, запах приятный
4. булочки, пирожки в одноразовых пакетах (можно
разогреть в микроволновке)
5. в помещении чисто

Выявлены замечания:

Емкость для неиспользованной посуды
заполнен

Рекомендовано:

Систематически менять мусорные
пакеты для грязной одноразовой посуды

Подписи членов комиссии:

1. Гарчино АВ
2. Васильчук ТТ
3. Иванова С.
4. _____
5. _____

Приложение 1

к положению о школьном совете родительского
контроля за организацией питания обучающихся

ЧЕК-ЛИСТ

для родителей по проверке организации питания обучающихся в общеобразовательных
учреждениях Красногвардейского района Республики Крым

26.09.24

№	Вопросы	Да	Нет
1	Имеется ли в школе двухнедельное меню для каждой возрастной группы?	✓	
2	Размещено ли двухнедельное меню на сайте школы для ознакомления родителей	✓	
3	Имеется ли в школе график приема пищи учащимися?	✓	
4	Размещено ли на стенде ежедневное (фактическое) меню для ознакомления	✓	
5	В меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни?	✓	
6	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	✓	
7	Соответствует ли ежедневное меню двухнедельному меню?	✓	
8	Есть ли в школе приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	✓	
9	Ежедневно ли осуществляется бракераж готовых блюд (с записью в соответствующем журнале)?	✓	
10	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		
11	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей их		
12	Качественно ли проведена уборка обеденного зала для приема пищи на момент проверки?	✓	
13	Обнаружены ли в столовой насекомые, грызуны или следы их		✓
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?	✓	
15	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		✓
16	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?		✓
17	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?	✓	
18	Имеются ли в столовой стенды по вопросам здорового питания	✓	