

Приложение _

к положению о школьном совете родительского
контроля за организацией питания обучающихся

Протокол

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

от 14.11.2024

№ 2

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

1. Председатель школьного совета: Гадчино АВ
2. Член комиссии: Дроботкин Д
3. Член комиссии: Иванова С.
4. Член комиссии: Тригорьева АА
5. Член комиссии: _____

В ходе проверки установлено следующее:

Зал для приема пищи пустой.
обеденные столы и стулья чистые, без посторонних
посуда одноразовая (лоточки в бумажных) салфетки
на столе есть,
пища теплая,
буфетная продукция - булочки, пицца в однораз. пакетах

Выявлены замечания:

мешок для мусора полный.

Рекомендовано:

чаще менять мешок для мусора или установить
контейнер

Выявлены замечания:

Подписи членов комиссии:

1. Дроботкин Д
2. Иванова С.
3. Тригорьева АА
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

№	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		✓