

ПРОТОКОЛ

Проверки организации питания в МБОУ Почтенский УВК Муниципального совета
родительского контроля за организацией питания обучающихся в общеобразовательных
организациях Красноперкопского района Республики Крым

от 08.11.24 № 3

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

1. Член муниципального совета: Козменко А.Н.
2. Член комиссии: Ибрагимов А.Д.
3. Член комиссии: Тарасово А.Н.
4. Член комиссии: Смирельова-Вадрелло Т.А.

В ходе проверки установлено следующее:

Применяется много средств для согласования меню. Санитарно-гигиенические условия - удовлетворительно. Но меню имеет недостатки, дети совершают ошибки при приеме пищи.

Высокий уровень, уют, запах, качественная еда соответствует требованиям к организации. Сотрудники регулярно работают в школах, палатах, детской столовой. Объем работы откорректирован.

Выявлены замечания:

замечаний нет.

Рекомендовано:

Подписи членов комиссии:

1. Козменко
2. Ибрагимов
3. Тарасово
4. Смирельова-Вадрелло
5. _____

УТВЕРЖДЕНО:

Председатель Муниципального совета
родительского контроля за
организацией питания обучающихся в
МБОУ Почетненский УВК

А.Н. Розуменко А.Н. Розуменко
« » 2024 года

Чек-лист**Тема: «Требования к организации питания в образовательных организациях. Режим питания обучающихся в образовательных организациях»**

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Почетненский учебно-воспитательный комплекс» муниципального образования Краснопереконский район Республики Крым

Ноябрь, 2024

№ 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°С)?	✓	
10	Соответствует ли температура подачи вторых блюд (должно быть не менее 45- 60°С)?	✓	
11	Соответствует ли температура подачи третьих блюд (должно быть не менее 18-20°С)?	✓	
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)?	✓	