

## ПРОТОКОЛ

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

от 07.12.24 № 4

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

1. Член муниципального совета: Ахмедов А.Н.
2. Член комиссии: Ибрагимов И.Д.
3. Член комиссии: Тарасова А.Н.
4. Член комиссии: Самарельева-Ахмедова Т.А.

В ходе проверки установлено следующее:

Исполнители бара соответствующим образом оформлены. Санитарно-техническое состояние - удовлетворительно. На столе есть салфетки, дети соблюдают гигиену личной гигиены.

Внешний вид, обувь, запах, соответствие требованиям исполнителей. Сотрудники курьерского подразделения в фартуках, шапочках, в специальной обуви. Обслуживание столов персоналом.

Выявлены замечания:

замечаний нет

Рекомендовано:

Подписи членов комиссии:

1. Ахмедов А.Н.
2. Ибрагимов И.Д.
3. Тарасова А.Н.
4. Самарельева-Ахмедова Т.А.
5. \_\_\_\_\_

**УТВЕРЖДЕНО:**

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

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

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

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

декабрь, 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 <i>(должно быть не менее 50-70°C)?</i>	✓	
10	Соответствует ли температура подачи вторых блюд <i>(должно быть не менее 45-60°C)?</i>	↓	
11	Соответствует ли температура подачи третьих блюд <i>(должно быть не менее 18 - 20°C)?</i>	✓	
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)?	✓	
14	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		✓
15	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей их здоровья?	✓	