

ПРОТОКОЛ

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

от 30.05 № 5

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

1. Член муниципального совета: Розумица А.Н.
2. Член комиссии: Ибрагимов Я
3. Член комиссии: Торасова А.Н.
4. Член комиссии: Исфелыева - Гуреева Т.Ф.

В ходе проверки установлено следующее:

Приготовленные блюда соответствуют массовому
меню. Самоуходно-техническая комиссия - уведомлен.
на столах есть салфетки, дети соблюдают правила
личной гигиены.

Внешний вид, вывес, уют, порядок, consistency
соответствует требованиям уведомления. Сохранены
в зрительном, маневр, в элементной обуви.
Объем пищевой отходов незначительный.

Выявлены замечания:

замечаний нет

Рекомендовано:

Подпись членов комиссии:

1. Розумица
2. Ибрагимов
3. Торасова
4. _____
5. _____

УТВЕРЖДЕНО:

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

А.Н. Розуменко А.Н. Розуменко
« » 2025 года

Чек-лист

**Тема: «Органолептическая оценка блюд и соответствие веса готовой продукции
заявленной выходу блюд»**

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

Январь, 2025

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
1	Есть ли приказ о создании бракеражной комиссии?	✓	
2	Есть ли положение о бракеражной комиссии?		
3	Есть журнал бракеража готовой продукции (прошит, пронумерован, заверен печатью)	✓	
4	Ведется ли журнал бракеража готовой продукции (<i>подписи не менее 3 членов бракеражной комиссии</i>)?	✓	
5	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии?		✓
6	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	✓	
7	Есть ли контрольная порция?	✓	
8	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит?	✓	
9	Дегустация родителями готовых блюд: Соответствуют ли блюда органолептическим показателям указанных в технологических картах (<i>вкус, цвет, запах, консистенция</i>)?	✓	
10			
	Ежедневное меню соответствует основному меню:		
11	- по выходу массы блюда	✓	
	- белки, жиры, углеводы, калорийность	✓	
	- по возрастным категориям	✓	
	- учет сезонности	✓	
12	Санитарное состояние обеденного зала		
	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены	✓	
	- мыло	✓	