

Протокол
проверки организации питания в школе

от 22.10.2025

№ 2

Инициативная группа проводивших проверку:

1. Председатель комиссии Коломиец Наталья Валерьевна
2. Член комиссии Борисова Екатерина Игоревна
3. Член комиссии Петричук Екатерина Васильевна
4. Член комиссии _____

В ходе проверки установлено следующее:

Еда соответствует меню, ценники на готовую
присутствуют. Коллектив был в униформе
(теннис, перчатки, халат).

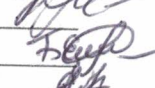
Выявлены замечания:

Плохо проводилась уборка помещения (мокрая
таб. стулья), не убран крупный мусор между столами.
Большое кол-во использования замороженной продукции.

Рекомендовано:

Байер с теплой водой, саника рук, пересмотреть
ценовую политику на готовую продукцию.
Рекомендуем замороженную продукцию заменить на
приготовление поварами школы.

Подписи членов комиссии:

Коломиец Н.В. 
Борисова Е.И. 
Петричук Е.В. 

Чек – лист

МБОУ Молодежненская школа №2

(наименование образовательного учреждения)

Комиссия в составе:

Коломиец Наталья Валерьевна

Борисова Екатерина Игоревна

Петричук Екатерина Васильевна

Ассортимент блюд

22 октября 2015 г.

№ п/п	Показатель качества/вопрос	ДА	НЕТ
1	Имеется ли основное (организованное) меню для каждой возрастной группы?	да	
2	Размещено ли основное (организованное) меню на сайте образовательного учреждения для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?	да	
3	Имеется ли в образовательном учреждении график приема пищи обучающимися?	да	
4	Размещено ли на стенде ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?	да	
5	В меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни?	да	
6	Имеются ли в столовой (группе) стенды по вопросам здорового питания обучающихся?	да	
7	Размещена ли на информационных стендах информация о здоровом питании (и о вредной пище)?	да	
8	Размещена ли информация о правилах поведения за столом (в столовой/зоне приема пищи)?	да	
9	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	да	
10	Имеются ли протоколы лабораторных исследований контроля безопасности поступающей пищевой продукции и выпускаемых блюд?	да	
11	Соответствует ли ежедневное меню основному (организованному) меню?	да	

12	Предусмотрена ли организация питания обучающихся с учетом особенностей их здоровья?	да	
13	Вес готовой порции соответствует ли заявленному выходу в меню?	да	
14	Соответствует ли температура подачи первых блюд (должно быть не менее 50-70 ⁰ C)?	да	
15	Соответствует ли температура подачи вторых блюд (должно быть не менее 45- 60 ⁰ C)?	да	
16	Соответствует ли температура подачи третьих блюд (должно быть не менее 18 - 20 ⁰ C)?	да	
17	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?	частично	
18	Есть ли в образовательном учреждении приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	да	
19	Есть ли положение о бракеражной комиссии?	да	
20	Есть журнал бракеража готовой продукции (прошит, пронумерован, заверен печатью)?	да	
21	Ведется ли ежедневно журнал бракеража готовой продукции (подписи не менее 3 членов бракеражной комиссии)?	да	
22	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		нет
23	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	да	
24	Есть ли контрольная порция?		нет
25	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит?	да	
26	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?	да	
27	Дегустация родителями готовых блюд (для школы): Соответствуют ли блюда органолептическим показателям указанных в технологических картах (вкус, цвет, запах, консистенция)?	да	
28	Наедаются ли обучающиеся?	частично	
29	Большой ли объем пищевых отходов после приема пищи?	средний	
30	Каков вид пищевых отходов?	—	
31	Есть ли приказ о питьевом режиме?	да	
32	Есть ли положение о питьевом режиме?	да	
33	Организован ли питьевой режим?	да	
34	Имеются ли сопроводительные документы на бутилированную воду?		нет
35	Соблюдаются ли правила кипячения воды?	да	
36	Ведется ли график смены кипячения воды (с отметкой в соответствующем журнале)?	да	
37	Проводится ли влажная уборка обеденного зала/зоны после каждого приема пищи?	частично	
38	Имеются ли журналы по проведению влажных, генеральных уборок?	да	
39	Есть ли график проветривания помещения для приёма пищи?	да	
40	Удовлетворительное ли санитарное состояние помещения для приёма пищи?	частично	
41	Удовлетворительное ли санитарное состояние мебели (столы, стулья)?	частично	
42	Эстетично ли оформлено помещение для приёма пищи?	да	
43	Есть ли бумажные салфетки на обеденных столах?		нет
44	Созданы ли комфортные условия в помещении для приёма пищи (освещение, отопление, мебель и т.д.)?	да	

45	Чистая ли в столовой/группе посуда и приборы для приёма пищи?	да	
46	Столовая посуда без сколов и трещин?	частично	
47	Внешний вид сотрудников (перчатки одноразовые, головные уборы, одежда-халат или фартук, обувь сменная) соответствует нормам?	да	
48	Обнаружены ли в столовой/группе насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		нет
49	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?	частично	
50	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		нет
51	Есть ли утвержденный директором график дежурства учителей?	да	
52	Есть ли утвержденный директором график приема пищи обучающимися?	да	
53	Достаточно ли продолжительности перемены для приёма пищи?	да	
54	Имеется ли буфет в школьной столовой?	да	
55	Есть ли в буфете запрещенная продукция?	частично	
56	Буфетная продукция находится в доступном месте для обучающихся?	да	
57	Есть ли прейскурант цен на буфетную продукцию?	да	
58	Есть ли ценники на каждом товаре, реализуемом в буфете школьной столовой?	да	

С результатами, занесенными в чек-лист, ознакомлены:

Зав. производством В.В. Земинская

Повар Г.А. Москонов

Руководитель учреждения И.С. Левченко

Члены родительского контроля:

Хопотиев Наталья Валерьевна

Горисова Екатерина Игоревна

Петричук Екатерина Васильевна