

Протокол  
проверки организации питания в школе

от 01.12.2023

№ 3

Инициативная группа проводивших проверку:

1. Председатель комиссии Кабрат В.В.
2. Член комиссии Ревякина С.Е.
3. Член комиссии
4. Член комиссии

В ходе проверки установлено следующее:

Утрачена замочная скважина в прошлом месяце.  
Посуда со столом отсутствует. Пополнен запас с  
мыльной водой. Посуда тщательно вымыта и высушена.

На столе имеется вся необходимая инвентаризация  
за столом чистой, уборка проводится согласно  
графику.

Порядок хранения инвентаря соблюдается  
полностью. Порядок соответствует виду и количеству  
мест.

Выявлены замечания:

не выявлено

Рекомендовано:

Провести беседу с детьми о чистоте  
мышки

Подписи членов комиссии:

Кабрат В.В. Кабр  
Ревякина С.Е. Р

## Чек-лист родительского контроля за организацией горячего питания в школе

Название организации: МБОУ "Малоярменская школа №2"

Руководитель организации: Дюжю Наталья Александровна

Организатор (поставщик) питания: "Солнечная Кулинарная Компания"

Дата заполнения: 01.12.2023

Участники проведения мониторинга: семейный директор Маркоз В.В.,  
представители родительского контроля Ревкина С.Е.

№ Показатель качества/вопросы

Да Нет

### 1. Условия соблюдения обучающимися правил личной гигиены.

1. Имеется ли доступ к раковинам для мытья рук? Да
2. Имеется мыло, условия для сушки рук? Да
3. Имеются средства для дезинфекции рук? Да
4. Обучающиеся пользуются созданными условиями? Да

### 2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала.

1. Состояние обеденной мебели (без видимых повреждений). Да
2. Состояние обеденной посуды (без сколов, трещин). Да
3. На столовых приборах и тарелках отсутствует влага (осуществляется прокаливание). Да
4. Проведение уборки обеденного зала после каждого приема пищи с использованием моющих и дезсредств, а также проветривание. Да
5. Инфраструктура обеденного зала обеспечивает условия для реализации буфетной продукции. Да
6. Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаружены. Да
7. Обеденные столы чистые? Да
8. Все элементы и поверхности столовой легко обрабатываются. Да

### 3. Режим работы столовой.

1. Имеется ли график приема пищи (продолжительность каждого приема не менее 20 минут)? Да
2. Вывешено ли ежедневное циклическое меню в обеденном зале. Да
3. Представление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором. Да

### 4. Соблюдение требований по организации питания детей.

1. Наличие на сайте школы циклического меню для всех возрастных групп, обучающихся (с 7 до 11 лет; с 12 и старше). Да
2. Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное циклическое меню режиму работы школы? Да
3. В меню отсутствуют повторы в смежные дни? Да
4. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты? Да
5. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? Да
6. От всех партий приготавливаемых блюд снимается бракераж (с записью в бракеражном журнале не менее, чем тремя членами бракеража, исключая работников столовой). Да
7. Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц? нет
8. Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевая аллергия). нет

