

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«РЕМЗАВОДСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»  
(МБОУ «Ремзаводская СОШ»)

Протокол  
проверки организации в школьной столовой горячего питания для  
обучающихся школы

12.11.2024

№ 5

с. Павловск

Время проверки: 11.00

Цель проверки: контроль за организацией питания, соответствие блюд утвержденному меню, санитарное состояние помещений пищеблока и обеденного зала, состояние обеденной мебели, столовой посуды, условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены, состав и состояние санитарной одежды сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.

Провели контрольное взвешивание блюд.

**Родительский контроль в составе:**

1. Нахичева Валерия Федоровна -  
представитель родительской общественности, 6 «А» класс
- 2.

№	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	✓
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	✓
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	✓
	Б) нет, имеются повторы	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	✓
	Б) нет	
6.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	✓
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	✓
	Б) нет	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) нет	✓

	Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	✓
	Б) нет	
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	✓
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии	
	А) да	✓
	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	✓
	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	✓
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) да	
	Б) нет	✓
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	✓
	Б) да	

В ходе проверки установлено: Все блюда соответствует меню.  
 Проведено контрольное взвешивание массовых блюд соответствует меню.  
 Санитарные требования соблюдены, без нарушений.  
 Требования меню соблюдены.

**ПРЕДЛОЖЕНИЯ:**

1. Представитель родительской общности:

Лаконкина Валентина Федоровна *ЛФ*