

Протокол № 2.

Проверки школьной столовой  
поорганизации питания обучающихся в

МБОУ «Барановская СОШ»

« 14 » октября 20 24 г.

Комиссия в составе:

Серженинко М.Н., Серженинко В.В.

Составили настоящий протокол о том, что 14.10.24 в 8:40

была поведена проверка качества питания в школьной столовой

В ходе проверки было выявлено:

Направление проверки	Результат
Температура подачи блюд	<u>Соответствует</u>
Весовое соотношение блюд	<u>Соответствует</u>
Вкусовые качества готового блюда	<u>Соответствует</u>
Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	<u>Соответствует</u>

Организация питания:

Организация питания признать  
соответствующей нормам. Питание питания  
соответствует гигиеническим требованиям  
воздушная пища, проводится согласно графика.  
Сотрудники в перчатках, халатах, фарту-  
ках, в спец головном уборе.

Серженинко В.В. ( СВ )  
Серженинко М.Н. ( СН )



## Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 14.10.2024г.

Инициативная группа, проводившая проверку: *Смирнов А.Н.*

	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 цикличное меню для ознакомления родителей и детей ?	
	А) да	✓
	Б) нет	
3	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 в смежные дни	✓
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	✓
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	✓
	Б) нет	
7.	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) нет	
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню ?	
	А) нет	✓
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи ?	
	А) нет	✓
	Б) да	