

ПРОТОКОЛ
проверки организации горячего питания в столовой
ГБОУ СОШ с.СреднееАверкино

от 25.09.2025г.

25 сентября 2025 года был проведен мониторинг по организации питания и работы школьной столовой. На основании оценочного листа (приложение 2 к МР 2.4.0180-20) членами комиссии родительской общественности в составе:

Тырзина Светлана Павловна
Языкина Людмила Джониевна

был составлен акт проверки по результатам мониторинга.

Время проверки:

09.45ч - 10.10ч

В ходе проверки выявлено:

- 1) Имеется согласованное меню без учета возрастных групп, технологические карты к нему.
- 2) Для ознакомления родителей и детей имеется цикличное меню и ежедневное меню.
- 3) В меню отсутствуют повторы блюд по всем дням.
- 4) В меню отсутствуют запрещенные блюда.
- 5) Регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации соответствует.
- 6) В школе имеется приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии. От всех партий приготовленных блюд снимается бракераж. Фактов не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии не выявлено.
- 7) Детей с особенностями здоровья не имеется для организации питания для них.
- 8) Уборка помещений проводится после каждого приема пищи. На момент работы комиссии уборка помещения была проведена качественно. Следы насекомых, грызунов и следы их жизнедеятельности не обнаружены.
Хранение продуктов производится согласно требований Роспотребнадзора, соблюдается температурный режим хранения продуктов, имеются бракеражные журналы: «Проведение витаминизации», «Учет температурного режима», «Контроль рациона питания», «Бракеражный журнал пищевых продуктов продовольственного сырья». В пищеблоке на видном месте висят все инструкции, которыми пользуются работники столовой, работают в масках, перчатках, в головных уборах. Правила личной гигиены персоналом соблюдаются. Обработка посуды производится по нормам СанПиНа (Прогресс, раствор хлорамина). Уборка столов производится моющим средством «Хлорамин». Влажная уборка столовой осуществляется по нормам Роспотребнадзора.
- 9) В школе созданы все условия для соблюдения детьми правил личной гигиены. Дети перед приемом пищи моют руки с мылом. Замечаний к соблюдению детьми правил личной гигиены не выявлены.
- 10) При сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню не выявлены.
- 11) Температура пищи не остывшее, накрывается на стол за 10 минут до приема пищи.

Выводы комиссии (по каждому пункту отдельно):

- 1) Меню разнообразное, витаминизированное.
- 2) Организация питания удовлетворительное.
- 3) Организация работы пищеблока удовлетворительное.
- 4) Качество блюд соответствуют нормам

Предложения комиссии:

Комиссия организацией питания в столовой удовлетворена.

С протоколом ознакомлены: повар Сыгурова В.А. Сыгурова

Члены комиссии:

Ахтерьяков В.Н. Ахтерьяков

Тырсына Светлана Павловна Тырсына

Языкина Людмила Джониевна Языкина

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки:

Инициативная группа, проводившая проверку:

	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 реализованного 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	

Проверку проводили:

1. Старшина С.Е. Стар

2. Лукина О.В. Луф