

## Протокол №7

Заседания общешкольной Комиссии по организации горячего питания  
от 17.03.2025г.

1. Проверка соответствия реализуемых блюд утвержденному меню.
2. Проверка условий соблюдения правил личной гигиены обучающихся.
3. Проверка буфетной продукции.

- Результат проверки:
- В обеденном зале вывешено ежедневное меню. С указанием наименования блюд, выхода продуктов.
- Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике.
- Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы.
- Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПин.
- Обучающимся представлены средства личной гигиены – мыло, вентилятор для сушки рук.
- Правила хранения буфетной продукции соблюдается, нарушений по срокам реализации не выявлено.

### Решение

1. С итогами проверки ознакомить администрацию школы.

Председатель  
Директор школы



Мелнис Э.В.  
Щеткина Е.А.

### Примерный оценочный лист

Дата проведения проверки:

Инициативная группа, проводившая проверку: Орлова Т.И.; Гудовщикова Н.В.

	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	
1 0	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	
	Б) нет	
1 1	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	+
	Б) нет	
1 2	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	+
	Б) нет	
1 3	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	+
	Б) да	

1 4	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	✓
	Б) нет	
1 5	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	✓
	Б) да	
1 6	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	✓
	Б) да	
1 7	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	✓
	Б) да	