

Протокол № 2

Заседания общешкольной Комиссии по организации горячего питания

От 23.10.2025г.

1. Проверка организации горячего питания в столовой, условия соблюдения личной гигиены работников столовой.
2. Контроль соблюдения условий хранения продуктов.

Результат проверки:

- Обучающимся предоставлены средства личной гигиены – мыло, вентилятор для сушки рук.
- Работники в столовой в перчатках, в масках.
- Хранение пищевых продуктов осуществляется в установленном порядке при соответствующих параметрах температуры, влажности.
- Качество продуктов находящихся на пищеблоках соответствует установленным требованиям.
- Выпуск готовой продукции и качество завозимых продуктов питания контролируется бракеражной комиссией.

Решение

1. С итогами проверки ознакомить администрацию школы:

Председатель
Директор школы



Мелнис Э.В.
Щеткина Е.А.

Примерный оценочный лист

Дата проведения проверки: 23.10.2025

Инициативная группа, проводившая проверку: Шибанова М.А., Белкина А.А.

	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 циклическое 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 циклическим 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	

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