Протокол №1
Заседания общешкольной Комиссии по организации горячего питания
от 21.09.2026г.

1. Проверка организации горячего питания в столовой: наличие сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество и безопасность сырья, полуфабрикатов.
2. Проверка санитарно – технического содержания обеденного зала.

Результаты проверки:

- Имеется 10 – дневное меню, утвержденное Роспотребнадзором.
- Имеется план производственного контроля от КШП.
- Имеются акты обследования филиала предприятия, проверку проводят специалисты лаборатории МКУП «КШП».
- Имеются акты отбора образцов продуктов от лаборатории МКУП «КШП».
- В наличии Свидетельство о государственной регистрации на бытовую химию.
- В наличии Реестр декларации о соответствии на продукты питания согласно Технических регламентов таможенного союза.
- Обеденный зал обеспечен достаточным количеством посадочных мест.
- Материально – техническая база пищеблока находится в удовлетворительном состоянии.
- Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами.

Решение:

1. С итогами проверки ознакомить администрацию школы.

Председатель Мелнис Э.В.
Директор школы Е.А. Щеткина

Примерный оценочный лист

Дата проведения проверки: 21.09.2026

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