

**Протокол № 1 контроля горячего питания
в МБОУ «Калининская СОШ»**

Дата проведения проверки: 04.10.2025 г

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Капустина Надежда Ивановна, заместитель директора по УР

Члены комиссии:

Сахарчук Елена Николаевна

завхоз, ответственный за организацию питания

Мельникова Елена Александровна

председатель Общешкольного
родительского комитета

Калмыкова Татьяна Александровна

член родительского комитета

Рябчикова Татьяна Михайловна

фельдшер Калининского ФП

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	да
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	да
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	да
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	да
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	да
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	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	да
	Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	

	Б) нет	да
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	да
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	да
	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	да
	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	да
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	да
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	да
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	да
	Б) да	

Выводы:

Блюда соответствуют утвержденному меню. Членами комиссии проведено контрольное взвешивание и фиксация порций. При дежурстве родители отметили, что вкусовые качества соответствуют нормам.

Родителями отмечено, что санитарные требования соблюдены: а) находится детский персонал; б) обеспечено место для мытья и сушки рук (бумажными; 2 флакончика дезинфекции); в) каждый стол накрыт не 4 оборотами.

Полараме соблюдены гигиенические требования

Председатель комиссии

Чкал
подпись

Капустина Н.И.
расшифровка

Члены комиссии

подпись

Сахарчук Е.Н.
расшифровка

Мельникова
подпись

Мельникова А.Е.
расшифровка

Калмыкова
подпись

Калмыкова Т.А.
расшифровка

Рябчикова
подпись

Рябчикова Т.М.
расшифровка