**Приложение 3**
Форма Положения

**Протокол № 17**
**заседания родительского контроля**
**организации горячего питания**
**обучающихся МБОУ «Октябрьская СОШ №2»**

Дата проведения проверки: 17.09.2026
Время проведения проверки: 10⁰⁰
Члены Комиссии:
1. Житникова М.Ю
2. Ладина К
3. Корешко О.А
4.
5.
6.

Цель проверки: Выявление нарушений по организации питания в ОСОШ №2

Проверено:
1) Соответствие меню: меню присутствует на стенде школы и нормам соответствует
2) Контрольное взвешивание (соответствие меню и возрастным потребностям): соответствует меню и нормам
3) Дегустация (вкусовые качества, термальные качества) вкусовые качества блюд хорошие, порции теплые
4) Организация питания (соблюдение гигиены школьниками, контроль учителей, достаточность посадочных мест, качество сервировки и др.) режим питания соблюдается, посадочных мест достаточно
5) Осмотр пищеблока (гигиена сотрудников, чистота посуды, маркировка емкостей и др.) гигиена сотрудниками соблюдается
6) Соответствие МР 2.4.0180-20 (результаты Оценочного листа) питание соответствует

Итоги проверки: Организация питания учащихся ОСОШ №2 соответствует нормам санпин

Предложения:

Председатель комиссии: [подпись] / Житникова М.Ю
С протоколом ознакомлена, заведующая столовой: [подпись] /

**Приложение 2**
Форма МР 2.4.0180-20

**Оценочный лист проверки организации питания в МБОУ «Октябрьская СОШ №2»**

Дата проведения проверки: 17.05.2026
Инициативная группа, проводившая проверку: Житникова М.Ю., Лазина К., Корягина О.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 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 Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?
(А) да Б) нет

10 Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?
(А) да Б) нет

11 Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?
(А) да Б) нет

12 Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?
(А) нет Б) да

13 Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?
(А) да Б) нет

14 Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?
(А) нет Б) да

15 Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?
(А) нет Б) да

Результат проведения проверки Организация питания учащихся ОСОШ № 2 соответствует нормам.