

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
«Камаганская СОШ»

Протокол № 1

проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы
комиссией родительского контроля

Дата проверки: 19.09.2024г.

Время проверки: 10-30 час. (большая перемена)

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню соответствует
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций.
порции соответствуют нормам СанПиН,
3. Условия соблюдения правил личной гигиены обучающихся при входе в столовую дети моют руки с мылом, имеются дезинфицирующие средства. Правила личной гигиены детей соблюдаются
4. Санитарно-техническое состояние обеденного зала (наличие посуды, салфеток, состояние обеденной мебели) посуда из нерж. стал. б/д. зоны удобств.
5. Своевременность посещения обучающихся столовой в соответствии с утвержденным графиком приема пищи по графику
6. Соблюдают гигиенические требования работников столовой при работе в столовой. (маски, перчатки, чепцы). ничего, удобн.
7. Объем выброса пищевых продуктов после приема пищи примерно 10 % от общего количества

С протоколом комиссии ознакомлена: повар Ковнова Л.С.

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1. Аришова А.В. Аф
2. Дьячкова К. Обач
3. Читнева И.А Читн
4. Васильева Т.М Васф

Оценочный лист

МКОУ «Камаганская СОШ»

Дата проведения проверки: 19.09.2022

Инициативная группа проводившая проверку Сришова С.В.
Обашкина К., Чаткова И.А. Василькова П.М.

Проверка :	Да	Нет
1. Меню с учетом возрастных групп	+	
2. Наличие циклического меню для ознакомления родителей и детей.	+	
3. Наличие ежедневного меню для ознакомления родителей и детей в месте.	+	
4. Отсутствие повторов блюд.	+	
5. Соблюдение теплового режима блюд в школьной столовой.	+	
6. Отсутствие запрещенных блюд и продуктов.	+	
7. Соблюдение теплового режима приготовления блюд в школьной столовой.	+	
8. Соответствие регламентированное циклическое меню количество приемов пищи режиму функционирования организации.	+	
9. Уборка помещения после каждого приема пищи.	+	
10. Качественная уборка помещений для приема пищи во время работы комиссии.	+	
11. Обнаружение в помещениях грызунов, насекомых и следы их жизнедеятельности.		—
12. Соблюдение условий для соблюдения детьми правил личной гигиены.	+	
13. Замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены.		—
14. Наличие посуды со сколами.		—
15. Выявление при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню фактов исключения блюд из меню.		—
16. Имели ли факты выдачи остывшей пищи детям.		—

Состав группы комиссии:

Сришова С.В. *Сришова*
Обашкина К. *Обашкина*
Чаткова И.А. *Чаткова*
Василькова П.М. *Василькова*