

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
«Камаганская СОШ»

Протокол № 2

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

Дата проверки: 08.10 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. Масса блюд соответствует нормам САНПиН
3. Условия соблюдения правил личной гигиены обучающихся соблюдаются (перед приемом пищи моют руки)
4. Санитарно-техническое состояние обеденного зала (наличие посуды, салфеток, состояние обеденной мебели) удовлетвор.
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). соблюдаются
7. Объем выброса пищевых продуктов после приема пищи примерно 19 % от общего количества
8. Температура блюд соответствует нормам САНПиН

С протоколом комиссии ознакомлена: повар Рейнова Л.С.

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1. Аришева А.В. Аф
2. Обанин К. Вотаф
3. Читкова И.А. Читф
4. Васильева Т.М. Вовф

Оценочный лист

МКОУ «Камаганская СОШ»

Дата проведения проверки: 08.10.2024

Инициативная группа проводившая проверку Аришова Р.В.,
Обанина К., Чиртова И.А., Ваширкин П.М.

Проверка :	Да	Нет
1. Меню с учетом возрастных групп	+	
2. Наличие цикличного меню для ознакомления родителей и детей.	+	
3. Наличие ежедневного меню для ознакомления родителей и детей 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 цикличное меню количество приемом пищи режиму функционирование 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 жизни деятельности.		—
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 исключением блюд из меню.		—
16. Имели ли факты выдачи остывшей пищи детям.		—

Состав группы комиссии:

Аришова Р.В. *Ад.*
Обанина К. *Вед.*
Чиртова И.А. *Член*
Ваширкин П.М. *Вед.*