

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение  
«Камаганская СОШ»

Протокол № 5

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

Дата проверки: 18.11 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 соответствуют
2. Масса блюд соответствует нормам САНПиН
3. Условия соблюдения правил личной гигиены обучающихся соблюдаются
4. Санитарно-техническое состояние обеденного зала (наличие посуды, салфеток, состояние обеденной мебели) удовл.
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). соблюдают
7. Объем выброса пищевых продуктов после приема пищи примерно 20 % от общего количества
8. Температура блюд соответствует требованиям САНПиН

С протоколом комиссии ознакомлена: повар Ковалева А.С.

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1. Аришова А.В. АИ
2. Обакина К. Ковал
3. Читова И.А. Чит
4. Васильева П.М. Вас

## Оценочный лист

### МКОУ «Камаганская СОШ»

Дата проведения проверки: 18.11.2012

Инициативная группа проводившая проверку Арышева А.А.  
Читкова И.А. Обанина К. Василькова Л.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 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 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 исключения блюд из меню.		-
16. Имели ли факты выдачи остывшей пищи детям.		-

Состав группы комиссии:

Арышева А.А. д.р.  
Обанина К. д.р.  
Читкова И.А. д.р.  
Василькова Л.М. д.р.