

Протокол проверки организации горячего питания детей

«Нижневская СОШ» №2 от 28.09.23

В ходе проверки 28.09.23 года, родительского патруля в составе:

Теревамова Л.В., Васнецова Н.Н.,
Шинкомова А.И.

Комиссия проверила:

- своевременность посещения обучающихся столовой в соответствии с утвержденным графиком приема пищи;
- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.;
- проведение уборки обеденного зала по завершении каждого приема пищи;
- условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;

Вынесла решение:

- своевременность посещения обучающихся столовой в соответствии с утвержденным графиком приема пищи по графику
- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню соответств.
- санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды и т.п. удовл.
- проведение уборки обеденного зала по завершении каждого приема пищи проведена
- условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися соблюд.
- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд имеется, составлены удобл.
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи удовл.

Состав группы комиссии:

| | |
|------------------------|-------------|
| <u>Теревамова Л.В.</u> | <u>Л.В.</u> |
| <u>Васнецова Н.Н.</u> | <u>Н.В.</u> |
| <u>Шинкомова А.И.</u> | <u>Ш.И.</u> |

Оценочный лист

МКОУ "Ниневская СОШ"

Дата проведения проверки: 28.09.23.

Инициативная группа, проводившая

проверку: Тереханова С.А., Рауцева Н.Н.,

Шаманова А.И.

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