

Протокол проверки организации горячего питания детей

МКОУ «Нижевская СОШ» № 6 от 22.11.24.

(столовая дошкольного отделения)

В ходе проверки 22.11.24 года, родительского патруля в составе:

Деревалова Л.Л., Ельмина Н.Н., Валова А.С.,
Васуева Н.Н.

Комиссия проверила:

- своевременность приема пищи детьми в соответствии с утвержденным графиком;
- 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 места приема пищи по завершении каждого приема пищи;
- условия соблюдения правил личной гигиены детьми;
- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- масса порций;
- температура блюд.

Вынесла решение:

- своевременность приема пищи детьми в соответствии с утвержденным графиком 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 места приема пищи по завершении каждого приема пищи проводится
- условия соблюдения правил личной гигиены детьми соблюд.
- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд имеется, состояние удовл.
- температура блюд соответствует СанПиН (65°)
- масса порций соответств. возрасту детей
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи 12/0

Состав группы комиссии:

Деревалова Л.Л. - Пред.
Ельмина Н.Н. - Сов.
Валова А.С. - Сов.
Васуева Н.Н. - Сов.

Оценочный лист

МКОУ «Нижневская СОШ»

Дата проведения проверки: 22.11.24.

Инициативная группа, проводившая

проверку: Леревашова Л.Л., Василова А.С., Васильева Н.Н.,
Елвезина Н.Н.

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.		+

Состав группы комиссии:

Леревашова Л.Л. — Пред.
Василова А.С. — Член
Елвезина Н.Н. — Член
Васильева Н.Н. — Член