

Протокол проверки организации горячего питания детей

МКОУ «Нижневская СОШ» № 7 от 28.11.24.

(столовая дошкольного отделения)

В ходе проверки 28.11.24 года, родительского патруля в составе:

Переташова Л.Л., Ельшнина Н.Н., Осалычева Н.Н.
Сернова Н.И., Зубова И.И.

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 соблюдаются
- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд имеется, состояние удовл.
- температура блюд соответств. норм. СанПиН
- масса порций соответств. возрасту детей
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи 10%

Состав группы комиссии:

Переташова Л.Л. Пред.
Ельшнина Н.Н. Зуб
Осалычева Н.Н. Зуб
Сернова Н.И. Сер
Зубова И.И. Зуб

Оценочный лист

МКОУ «Нижевская СОШ»

(столовая дошкольного отделения)

Дата проведения проверки: 28.11.24.

Инициативная группа, проводившая

проверку: Тереханова Л.Л., Ельчицина Н.Н.,
Валуцета Н.Н., Сернова Н.И., Зубова И.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. Вывешено 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:

Тереханова Л.Л. *ТЛ*
 Ельчицина Н.Н. *ЕН*
 Валуцета Н.Н. *ВН*
 Сернова Н.И. *СИ*
 Зубова И.И. *ЗИ*