

Карта контроля организации питания.

Дата контроля: 27.11.2024.

Комиссия в составе Лосева Т.А, Чиркова Т.В,
Васильева Т.Л, Томина О.М.

Объект контроля: Староковед (школа, садик)

Результаты контроля: Семей и св. двоек (подписка +
серия) проверены и соответствуют требованиям, подписаны
уполномоченными лицами, подписи, печати,
жир-пч. кал. и жирности,
все блюда соответствуют утвержденному
меню, пробы имеются в жел-пе, норма
выдачи соответствует,
все светенуемое, в жареном
жар-пч соответствует требованиям Белгород

(соответствие меню, наличие проб, журнал контроля, вкусовые характеристики, норма выдачи)

Подписи членов комиссии:

Лосева Татьяна Александровна 

Чиркова Татьяна Владимировна 

Васильева Татьяна Леонидовна 

Томина Ольга Матвеевна 

Протокол 6
проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы
комиссией родительского контроля

Дата проверки: 27.11.2024 г.

Время проверки: 10-00 час. (1 большая перемена)

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, технология приготовление блюд.

. Помещение для приготовления пищи;

Родительский контроль в составе:

1. Лосева Татьяна Александровна 4 класс

2. Чиркова Татьяна Владимировна 4 класс

3. Васильева Татьяна Леонидовна – председатель родительской общественности, 1 класс

4. Томина Ольга Матвеевна 3 класс

составили настоящий протокол в том, что 27 ноября 2024 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

Ход проверки:

Комиссией было проверено:

1. Меню десятидневное, ежедневное, цикличное .

2. Накопительная ведомость

3. Технологические карты , технология приготовления блюд.

4. Помещение для приготовления пищи;

- хранение инвентаря и оборудования;

- наличие документов (бракеражный журнал , журнал контроля здоровья сотрудников)

Заключение

В ходе проверки было установлено :

1. Блюда соответствуют утвержденному десятидневному меню. Род контроль изучил меню на текущий день , которое соответствовало цикличному меню.

2. Накопительная ведомость ведется , выдача продуктов ведется по количеству детей.

3. Технологические карты имеются . закладка продуктов ведется в соответствии техкартам

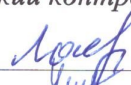
4. Оборудование и инвентарь используемые на кухне промаркированы и соответствуют санитарным нормам .


Ведется бракеражный журнал , журнал сырой продукции , температурного режима холодильного оборудования, журнал здоровья персонала столовой, журнал витаминизации блюд. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, перчатки, чепцы)

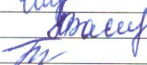
Вывод: Комиссия установила , что школьная столовая соответствует санитарным требованиям. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной

С протоколом комиссии ознакомлена :  зав. производством Вишнякова Т.В.

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1. Лосева Т А 

2. Чиркова Т В 

3. Васильева Т Л 

4. Томина О М 

Оценочный лист
проверки организации питания в МКОУ Усть- Уйская СОШ

Дата проведения проверки: 27.11.2024

Инициативная группа, проводившая проверку: Васильева Т Л , Лосева Т В, Чиркова Т В, Томина О М

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	да
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	да
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	да
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	да
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	да
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	да
	Б) нет	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) нет	нет
	Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	да
	Б) нет	
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	да
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	да
	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	нет
	Б) да	

14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	
	Б) нет	да
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	
	Б) да	нет
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	
	Б) да	нет
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	
	Б) да	нет