

## Проверки родительского контроля МБОУ Савоськинской СОШ №5

Цель проверки:

1. Проверка температуры реализуемых блюд и вес блюд и продукции. Наличие контрольного блюда
2. Контроль и качество проведения бракеража готовой продукции.
3. Режим проветривания помещения и работы рециркулятора.
4. Санитарное состояние оборудования

Члены комиссии:

Сущева М.Ф. – ответственный за организацию питания

Емелькина Н.В. - родитель

Нетутина Ю.В.. – родитель

| Критерии  | Результат  |
|---|--|
| Проверка температуры реализуемых блюд и вес блюд и продукции. Наличие контрольного блюда  | Для проверки температуры реализуемых блюд имеется термощуп. Проверена температура подаваемых блюд – соответствует норме. Взвешивание контрольного блюда, стоящего на раздаточном окне, показало вес соответствующий выходу готового блюда            |
| Контроль и качество проведения бракеража готовой продукции  | Для контроля и качества проведения бракеража готовой продукции в школе создана бракеражная комиссия, на момент родительского контроля бракераж готовых блюд был проверен<br>О проведённом бракераже сделана отметка в имеющемся бракеражном журнале. |
| Режим проветривания помещения и работы рециркулятора.   | Проветривание обеденного зала проводится в соответствии с графиком проветривания, вывешенного на стенде в обеденном зале. Рециркулятор размещён в обеденном зале, работает в соответствии с режимом работы   |
| Санитарное состояние холодильного оборудования  | В школьной столовой имеются холодильник, морозильная камера. В каждом холодильнике имеется термометр. Ведётся журнал температурного режима холодильного оборудования.  |
| Вывод: температура блюд измеряется термощупом, соответствует требуемой температуре. Контрольное блюдо располагается на раздаточном окне, визуально можно сравнить блюдо, получаемое ребёнком с объёмом продукта на контрольном блюде. бракеражная комиссия выполняет свои функции в полном объёме. Отбор суточных проб проводится. Режим хранения суточных проб соблюдается, отведено специальное место для хранения проб. Холодильное оборудование находится в исправном состоянии. Санитарное состояние удовлетворительное. Поваром соблюдаются санитарно-гигиенические требования и нормы. Рециркулятор в рабочем состоянии. Уборка обеденного зала и его проветривание проводится в соответствии с графиком |  |
| Рекомендации: классным руководителям и родителям проводить беседы о правильном питании.   |  |

Сущева М.Ф.

Емелькина Н.В.

Нетутина Ю.В.