

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
5. Контроль за отбором и хранением суточной пробы в полном объёме согласно ежедневному меню в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.
6. Качество уборки помещения столовой в перерывах между потоками кормления обучающихся.

Члены комиссии:

Сущева М.Ф. – ответственный за организацию питания

Король Ю.А. - 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 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.
Контроль за отбором и хранением суточной пробы в полном объёме согласно ежедневному меню в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями	Отбор суточных проб проведён в специальную промаркированную посуду. Суточные пробы каждого блюда, входящие в меню на день контроля.
Качество уборки помещения столовой в перерывах между потоками кормления обучающихся.	Уборка обеденного зала на момент проверки была проведена через 5 минут после приёма пищи обучающимся техническим работником. Уборка проведена раствором воды с дезинфицирующим средством: поверхности обеденных столов, раздаточного окна, стола для сбора посуды. Затем проведена уборка пола с использованием дезинфицирующего средства.
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.

Суцева М.Ф. *Суцева*
Король Ю.А. *Король*
Нетутина Ю.В. *Нетутина*