

Проверки родительского контроля МБОУ Савоськинской СОШ №5

Цель проверки:

1. Проверка температуры реализуемых блюд и вес блюд и продукции. Наличие контрольного блюда
2. Качество уборки помещения столовой в перерывах между потоками кормления обучающихся.
3. Режим проветривания помещения и работы рециркулятора.

Члены комиссии:

Сущева М.Ф. – ответственный за организацию питания

Алимова Ю.С. - родитель

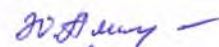
Цвирова Г.Н.. – родитель

Критерии	Результат
Проверка температуры реализуемых блюд и вес блюд и продукции. Наличие контрольного блюда	Для проверки температуры реализуемых блюд имеется термомуш. Проверена температура подаваемых блюд – соответствует норме. Взвешивание контрольного блюда, стоящего на раздаточном окне, показало вес соответствующий выходу готового блюда
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.
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
Вывод: температура блюд измеряется термомушом, соответствует требуемой температуре. Контрольное блюдо располагается на раздаточном окне, визуально можно сравнить блюдо, получаемое ребёнком с объёмом продукта на контрольном блюде. 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.



Алимова Ю.С.



Цвирова Г.Н.

