

**проведения проверки общественной комиссией
по контролю за организацией и качеством питания в школьной столовой**

Дата проведения: 11.09.2023

Цели:

- ✓ проверка санитарного состояния обеденного зала
- ✓ проверка ассортимента и качества отпускаемой продукции в школьном буфете
- ✓ проверка соответствия рациона питания согласно утвержденному меню
- ✓ проверка веса порций выхода готовой продукции

11.09.2023 была проведена проверка санитарного состояния школьной столовой ГБОУ СОШ №316 на основании родительского контроля организации питания.

Присутствовали:

Зам.директора по УВР: О.В.Чистякова

Отв за организацию питания в ОУ: О.С.Мясищева

Председатель род.комитета: _____

Представители родительской общественности:

Зеленская Ирина Александровна
Курбанова Юлия Сергеевна

Проверено:

1. Санитарное состояние обеденного зала

Критерии проверки	Оценка
Соблюдение норм личной гигиены сотрудниками столовой (чистота одежды, опрятность, наличие головных уборов, наличие СИЗ)	Соблюдаются ✓ Не соблюдаются
Состояние школьной посуды и приборов (наличие, чистота)	Удовлетворительное ✓ Неудовлетворительное
Состояние обеденного зала (чистота, наличие мыла для мытья рук, салфеток на столах, диспенсеров для обработки рук)	Удовлетворительное ✓ Неудовлетворительное
Наличие меню, графика работы столовой и буфета, дежурства администрации, учителей и классов по столовой	Есть в наличии ✓ Нет в наличии

2. Ассортимент и качество отпускаемой продукции в школьном буфете

Критерии проверки	Оценка
Соответствие ассортимента отпускаемой продукции в школьном буфете потребностям учащихся	Соответствует ✓ Не соответствует
Соответствие внешнего вида отпускаемой продукции санитарно-гигиеническим правилам	Соответствует ✓ Не соответствует
Соответствие качества отпускаемой продукции санитарно-гигиеническим правилам	Соответствует ✓ Не соответствует

3. Соответствие рациона питания согласно утвержденному меню

Критерии проверки	Оценка
Соответствие рациона завтрака утвержденному меню: (перечислить:	Соответствует ✓ Не соответствует
Соответствие внешнего вида горячего блюда санитарно-гигиеническим правилам	Соответствует ✓ Не соответствует
Соответствие вкуса горячего блюда санитарно-гигиеническим правилам	Соответствует ✓ Не соответствует

4. Технологический процесс мытья посуды и столовых приборов

Критерии проверки	Оценка
Соответствие инструкциям по обработке посуды и столовых приборов	Соответствует ✓ Не соответствует
Соответствие внешнего вида посуды и столовых приборов санитарно-гигиеническим правилам	Соответствует ✓ Не соответствует

5. Вес порций выхода готовой продукции

Произведено взвешивание готовых порций.

№	Название блюда	вес	Соответствие норме
1	пирог с кап. 5 шт	300 г	соответствует/не соответствует
2	пирог с мяс. 5 шт.	300 г	соответствует/не соответствует
3	мешки	100 г	соответствует/не соответствует
4	шницель свиной 5 шт	830 г	соответствует/не соответствует
5	каша пшенич.	150 г	соответствует/не соответствует
6	маф. с шоколадом	20 г	соответствует/не соответствует

Выводы:

1. Внешний вид столовой удовлетворительный/неудовлетворительный
2. Питание в школьной столовой соответствует/ не соответствует правилам и нормам СанПин.

Рекомендации, пожелания:

Председатель комиссии:

Члены комиссии:

Е.А.Акиншина

Е.А. Акиншина
И.В. Курбанов, А.С.
Ю.В. Зеленина, У.А.