

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

Дата проведения: 13.12.2023

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

13.12.2023 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:

Табриева А.Ю Михайлова О.А.

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: <i>145/5</i> (перечислить: <i>Омлет натур (с маемой сливоч.)</i> <i>Биток нарезной 40, Яблоко 130, Кофейный</i> <i>Молочек 200 гр.</i>)	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	<i>Омлет натур пш. с маемой</i>	<i>145/5</i>	соответствует/не соответствует
2	<i>Биток</i>	<i>40 гр.</i>	соответствует/не соответствует
3	<i>Яблоко</i>	<i>130 гр.</i>	соответствует/не соответствует
4	<i>Кофейный напиток</i>	<i>200 гр.</i>	соответствует/не соответствует
5			соответствует/не соответствует
6			соответствует/не соответствует

в Индекс наследаемости 10%

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.Акиньшина / *И.В. директор*
Тимофеева ОВ
Численкова ОВ