

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

Дата проведения: 12.02.2024

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

12.02.24 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

Представители родительской общественности:

Семешова Мария Игоревна 2 "Б"
Трегубова Екатерина Викторовна 2 "А"
Ушва Алена Юрьевна 2 "В"

Проверено:

1. Санитарное состояние обеденного зала

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

2. Ассортимент и качество отпускаемой продукции в школьном буфете

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

3. Соответствие рациона питания согласно утвержденному меню

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

4. Технологический процесс мытья посуды и столовых приборов

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

5. Вес порций выхода готовой продукции

Произведено взвешивание готовых порций.

№	Название блюда	вес	Соответствие норме
1	Каша овсяная молочная	155	<u>соответствует/не соответствует</u>
2	Вареники	20 гр.	<u>соответствует/не соответствует</u>
3	Фрукты свежие (груши)	560 г.	<u>соответствует/не соответствует</u>
4	Салат с мякотью	107	<u>соответствует/не соответствует</u>
5	Кисломолочный продукт	125 г.	<u>соответствует/не соответствует</u>
6	Пирожки с картошкой	300 гр.	<u>соответствует/не соответствует</u>

Выводы:

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

Рекомендации, пожелания:

Иногда обед бывает пересолен.

Председатель комиссии:

Члены комиссии:



Е.А.Акиншина

Ширкина Е.В.

Селезнева А.И.

Туча А.Ю.

Чистякова О.В.