

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

Дата проведения: 12 ноября 2025.

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

12.11.2025 была проведена проверка санитарного состояния школьной столовой ГБОУ СОШ №322 родительским контролем.

Присутствовали:

Зам.директора по УВР: Т.Н. Казёнкина

Отв. за организацию питания в ОУ:

Сельмахова О.В.

Председатель род. комитета:

Минина Л.В.

Представители родительской общественности:

Бабюк О.В., Мешков Е.В., Коричев О.И., Шихов Г.В.

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, <u>салфеток на столах</u> , 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 обеда 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	Салат овощной	60	соответствует/не соответствует
2	Суп картофельный с овощами	210	соответствует/не соответствует
3	Котлеты рыбные	90	соответствует/не соответствует
4	Пюре картофельное	150	соответствует/не соответствует
5	Сок овощной	200	соответствует/не соответствует
6	Хлеб, Багет	30/40	соответствует/не соответствует

Выводы:

1. Внешний вид столовой удовлетворительный/неудовлетворительный
2. Питание в школьной столовой соответствует/не соответствует правилам и нормам СанПин.
3. Измерение индекса несъедаяемости < 20%

Рекомендации, пожелания:

Председатель комиссии:

Члены комиссии:

Завинова О.В. *[подпись]*
 Менова Е.В. *[подпись]*
 Корнилова О.В. *[подпись]*
 Шестова Г.В. *[подпись]*

Т.Н. Казёнкина