

**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 Сельманова О.В  
Отв. за организацию питания в ОУ:

Председатель род. комитета: Шишкова Л.Н.

Представители родительской общественности:

Бабиба О.В, Мешков Е.Е, Горячева О.И, Чижев 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)	<u>Соблюдаются</u> <u>Не соблюдаются</u>
Состояние школьной посуды и приборов (наличие, чистота)	<u>Удовлетворительное</u> <u>Неудовлетворительное</u>
Состояние обеденного зала (чистота, наличие мыла для мытья рук, <u>салфеток на столах,</u> <u>диспенсеров для обработки рук</u> )	<u>Удовлетворительное</u> <u>Неудовлетворительное</u>
Наличие меню, графика работы столовой и буфета, дежурства администрации, учителей и классов по столовой	<u>Есть в наличии</u> <u>Нет в наличии</u>

2. Ассортимент и качество отпускаемой продукции в школьном буфете

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

## 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 с кетчупом	60	соответствует/не соответствует
2	Суп карбонад суп с лапшой	210	соответствует/не соответствует
3	Кофейная рожь	90	соответствует/не соответствует
4	Пирожное яблочное	150	соответствует/не соответствует
5	Сок яблочный	200	соответствует/не соответствует
6	Хлеб, батон	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 несъедаемости ≤ 20%

## Рекомендации, пожелания:

---



---



---



---



---

Председатель комиссии:

Т.Н. Казёнкина

Члены комиссии:

Давыдова О.В. *Ф.И.О.*  
 Менова ЕВ *Ф.И.О.*  
 Кошечкина О.В. *Ф.И.О.*  
 Шестакова Г.В. *Ф.И.О.*