

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

Дата проведения: 25.09.2016

**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

25.09.2016 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:

Председатель род. комитета: Ильинцев В

Представители родительской общественности:

Бабюба ОВ, Мешебе ЕД, Гуревиче ОЧ, Чекханов А

**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 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	каша пшеничная молочная	160	соответствует/не соответствует
2	молоко кипяченое	200	соответствует/не соответствует
3	рисово-молочная прикормка 25% 105	105	соответствует/не соответствует
4	блинчики из яиц с молоком 100	100	соответствует/не соответствует
5			соответствует/не соответствует
6			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:

*[Handwritten signature]*

Председатель комиссии:

Т.Н. Казёнкина

Члены комиссии:

*Давыдова ОВ*  
*Ильинская ЕВ*  
*Кошешукова ОВ*  
*Погодовская ГВ*