

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

Дата проведения: 10.10.2015

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

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

Присутствовали:

Зам.директора по УВР: Т.Н. Казёнкина степенью выше ОВ.
Отв. за организацию питания в ОУ:

Председатель род. комитета: Ильинская А

Представители родительской общественности:

Бакиева О., Менделев Е., Корженевская О.И., Ильинская А.С.

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, салфеток на столах, диспенсеров для обработки рук)	<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 "Морская"	60	соответствует/не соответствует
2	Расстывные ленинград	215	соответствует/не соответствует
3	Гречка из говядины с рисом	90	соответствует/не соответствует
4	Обжаренный картофель	150	соответствует/не соответствует
5	Компот из свежих яблок	200	соответствует/не соответствует
6	Хлеб/батон	40/40	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:

Исаенова О.В. Р.И.
 Левкова Е.Б. Р.И.
 Коренчук О.Ю. Р.И.
 Шемета Г.В. Р.И.