

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

Дата проведения: 17.12.2025

**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

17.12.2025 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:

Председатель род. комитета: Казёнкина Т.Н.

Представители родительской общественности:

Меткоба С.В.

Мельникова И.В.

Зорина Л.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, салфеток на столах, 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):	<del>Соответствует</del> Не соответствует
Соответствие внешнего вида горячего блюда санитарно-гигиеническим правилам	<del>Соответствует</del> Не соответствует
Соответствие вкуса горячего блюда санитарно-гигиеническим правилам	<del>Соответствует</del> Не соответствует

## 4. Технологический процесс мытья посуды и столовых приборов

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

## 5. Вес порций выхода готовой продукции

Произведено взвешивание готовых порций.

№	Название блюда	вес	Соответствие норме
1	Оладьи (еослуч. мол.)	150	<del>соответствует/не соответствует</del>
2	Вареники (мол.)	180	<del>соответствует/не соответствует</del>
3	Вареники (карт.)	20	<del>соответствует/не соответствует</del>
4	Масло подж.	10	<del>соответствует/не соответствует</del>
5	Чай с сах	10	<del>соответствует/не соответствует</del>
6			<del>соответствует/не соответствует</del>

## Выводы:

1. Внешний вид столовой удовлетворительный/неудовлетворительный
2. Питание в школьной столовой соответствует/не соответствует правилам и нормам СанПин.
3. Измерение индекса несъедаемости 580

## Рекомендации, пожелания:

замесить блины

Председатель комиссии:

Т.Н. Казёнкина

Члены комиссии:

Жесткова Т.В.  
Воробей Е.В.  
Мельникова М.С.