

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

Дата проведения: 30.09.2026

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

30.09.2026 была проведена проверка санитарного состояния школьной столовой ГБОУ СОШ №322 родительским контролем.

Присутствовали:

Зам.директора Дубровина МБ

Отв. за организацию питания в ОУ: Степанов СБ

Представители родительской общественности:

Михайлова Екатерина Николаевна
Бережная Диана Владимировна / та
Иванова Наталья Владимировна

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	Салат свеколка	60	соответствует/не соответствует
2	Суп из овощей с мясом и е.м.	290	соответствует/не соответствует
3	Картофель фри	90	соответствует/не соответствует
4	Сок	200	соответствует/не соответствует
5	Хлеб	40	соответствует/не соответствует
6	Рис	50	соответствует/не соответствует
	Картофель от.в	150	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 5

Рекомендации, пожелания:

Обновить меню

Председатель комиссии:

Члены комиссии:

Михайлова Е.М.
Михайлова Н.В.
Березина Д.В.

Дубровина М.В.
Степанов Д.В.