

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

Дата проведения: 22.11.2024

**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

22.11.2024 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: Мамонтова Е.Т.

Представители родительской общественности:

Зорина Е.В., Жуменко О.И., Касимцева О.И.

**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:	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, Творожный с перем. каму	60г	соответствует/не соответствует
2	Суп из овощей со свеклой и сметаной	215г	соответствует/не соответствует
3	Котлета мясная	100г	соответствует/не соответствует
4	Рис отварной с овощами	150г	соответствует/не соответствует
5	Хлеб	40г	соответствует/не соответствует
6	Компот	200г	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 оричее блюдо менее 30%, компот менее 10%, хлеб - 10%, салат менее 20%

## Рекомендации, пожелания:

В целях повышения заболеваемости детей и взрослых ОРВИ провести обработку столов и других поверхностей ежедневно за час до начала занятий.  
Провести мероприятия родительского комитета в течение четверти.

Председатель комиссии:

Члены комиссии:

Т.Н. Казёнкина

*Т.Н. Казёнкина*  
*Ф.С.Т. Машаева*  
*С.А. Зарина*  
*Тур О.И. Дутенко*  
*Корс О.И. Козинкина*