

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

Дата проведения: 16.10.2024г.

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

16.10.2024г. 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: О.В. Гвозденко

Председатель род. комитета: Мамаскина Е.Т.

Представители родительской общественности:

Зернов Е.В., Тютеско В.И., Козинцева 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	Помидор свежий	60г	соответствует/не соответствует
2	Мясной салат	200/5г	соответствует/не соответствует
3	Котлеты мясные	100г	соответствует/не соответствует
4	Рис отварной с овощами	150г	соответствует/не соответствует
5	Пюре из картофеля	200г	соответствует/не соответствует
6	Кисель фруктовый	2,5% 115г	соответствует/не соответствует
7	Хлеб	40г	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 первое блюдо не менее 25%, второе блюдо не менее 15%, кисель не менее 3%, хлеб < 5%.

Рекомендации, пожелания:

В технологический период времени контролировать наличие мыльной воды и дезинфицирующих средств для мытья рук и уборки столовой.

Председатель комиссии:

Члены комиссии:

Т.Н. Казёнкина
Е.Т. Мамонтова
Е.В. Зорина
О.И. Турченко
О.И. Морозова