

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

Дата проведения: 11.12.2023

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

11.12.2023 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: Е.Г. Мамонтова

Председатель род. комитета: Менова Е.В.

Представители родительской общественности:

Зорина Е.В., Зубкова Ю.В., Куликова С.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 завтрака 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	Макароны с сыром	152г	соответствует/не соответствует
2	печенье	20г	соответствует/не соответствует
3	чай с сахаром	199г	соответствует/не соответствует
4	йогурт	125г	соответствует/не соответствует
5	Батон	81г	соответствует/не соответствует
6			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 горячее блюдо менее 30%, чай менее 20%, батон - 16%, печенье - 4%, йогурт менее 10%.

Рекомендации, пожелания:

В период повышенной заболеваемости детей и взрослых ОРВИ усилить обработку столов и других поверхностей одеревянной зала дез. средствами, контролировать наличие мыльных средств для рук. Провести мероприятие родительского контроля в феврале 2024г.

Председатель комиссии:

Члены комиссии:

Каф — Т.Н. Казенкина
 Зореева Е.В.
 Мухомова С.В.
 Зубкова Ю.В.
 Мешова Е.В.