

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

Дата проведения: 16.04.2024

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

16.04.2024 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: Е.Г. Мамонтова

Председатель род. комитета: Менова Е.В.

Представители родительской общественности:

Зубкова Ю.В., Зорина Е.В., Бармина Л.С.

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: <i>цып из квашеной капусты, зразы рубл. из птицы, рис с овощами, оладьи соленые, хлеб, компот</i>)	<u>Соответствует</u> Не соответствует
Соответствие внешнего вида горячего блюда санитарно-гигиеническим правилам	<u>Соответствует</u> Не соответствует
Соответствие вкуса горячего блюда санитарно-гигиеническим правилам	<u>Соответствует</u> Не соответствует

4. Технологический процесс мытья посуды и столовых приборов

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

5. Вес порций выхода готовой продукции

Произведено взвешивание готовых порций.

№	Название блюда	вес	Соответствие норме
1	<i>цып из квашеной капусты</i>	<i>206 гр.</i>	<u>соответствует/не соответствует</u>
2	<i>зразы рубл. с птицей</i>	<i>106 гр.</i>	<u>соответствует/не соответствует</u>
3	<i>рис отварной с овощами</i>	<i>151 гр.</i>	<u>соответствует/не соответствует</u>
4	<i>оладьи</i>	<i>125 гр.</i>	<u>соответствует/не соответствует</u>
5	<i>компот</i>	<i>200 гр.</i>	<u>соответствует/не соответствует</u>
6	<i>хлеб пшеничный</i>	<i>42 гр.</i>	<u>соответствует/не соответствует</u>

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 менее 30%, второе - менее 25%, компот - менее 10%, оладьи - менее 10%, хлеб 25%.

Рекомендации, пожелания:

выразить благодарность персоналу столовой за добросовестный труд в течение всего учебного года, поблагодарить и обратиться по вопросам неудовлетворительного качества питания в административный отдел школы по поступкам. Надеемся на дальнейшее сотрудничество.

Председатель комиссии:

Т.Н. Казёнкина

Члены комиссии:

Зубкова Ю.В.
Зорина Е.В.
Бармина П.С.
Менова Е.В.