

общественной комиссии по изучению качества питания в МОУ
«Бессоновская СОШ»

Дата проведения проверки 6 сентября 2013г.

Время проведения проверки с 12.50 часа

Место проведения проверки школьная столовая

Цель: проверка организации горячего питания в школьной столовой, соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение санитарно - гигиенических требований в столовой.

Членами общественной комиссии по изучению организации питания в МОУ «Бессоновская СОШ» в составе:

1. Васильевская Е.А.
2. Арташ Г.А.
3. Деток Л.В.
4. Муромов В.В.
5. Морозова Ж.В.

в присутствии шеф-повара столовой Исаевой Наталья Борисовны (представитель ООО «ФСП») проведена проверка школьной столовой. На момент проверки установлено:

№	Критерии оценки качества организации горячего питания	Да/нет	примечания
1	Наличие утвержденного и согласованного циклического меню в столовой	да	двухтиповое меню
2	Наличие в обеденном зале фактического меню. Его соответствие 10 дневному меню по составу и массе порций	да	но меню. список в действующем меню
3	Органолептическая оценка, температура блюд (по шкале 1-5)	5	блюда компот - ней t° рн
4	Соответствует ли масса порций на раздаче, заявленному выходу блюд по меню	да	порции превысили заяв. порции от 10 до 15 гр
5	Качество мытья посуды (по шкале 1-5)	5	
6	Наличие посуды со сколами	нет	
7	Наличие просушенных столовых приборов	да	
8	Своевременность накрытия столов к приходу учащихся в столовую	да	
9	Соблюдение сотрудниками столовой личной гигиены(наличие чистой спецодежды, перчаток, масок)	да	
10	Поедаемость блюд (по шкале 1-5)	4	
11	Поведение учащихся в столовой, контроль за классными руководителями за учащимися)	да	

12	Наличие условий соблюдения правил личной гигиены обучающимися(исправность кранов, наличие электрополотенец, емкостей с мылом)	да	
13	Обеспечение условий для гигиенической обработки рук с применением кожных антисептиков при входе в обеденный зал	да	
14	Проводится ли уборка обеденных столов, помещения столовой после каждого приема пищи детьми	да	
15	Использование рециркулятора для обеззараживания воздуха	да	
16	Наличие графика работы столовой	да	
17	Наличие информационного стенда по организации питания	да	обновить информацию?
18	Предоставление бесплатного двухразового питания льготной категории(многодетные, инвалиды, ОВЗ)	да	
19	Соблюдаются ли нормы хранения продуктов (исправность холодильного оборудования, наличие градусников, чистота помещений и т.д.)	да	

Выводы: В результате проверки не выявлено нарушений. Питание готовится по стандарту один раз (завтрак) в соответствии с рекомендациями работы школы. После мытья уклад, накрыта столы во время, все соответствует т.д.

Рекомендации: Обновить информацию на информационном стенде.

Члены комиссии:

Счастливенко С.А. _____

Ажар Г.А. _____

Рожок Л.Н. _____

Перунова О.В. _____

Морозова Ж.В. _____

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации

Директор школы _____ З.А.Афанасьева

