

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

Дата проведения проверки 13 октября 2023

Время проведения проверки сч. 55 мин.

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. Григорьевичева С.А.
2. Амар Т.А.
3. Роток Л.К.
4. Перцов О.В.
5. Морозов М.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	двухдневное утвержд. меню
2	Наличие в обеденном зале фактического меню. Его соответствие 10 дневному меню по составу и массе порций	да	
3	Органолептическая оценка, температура блюд (по шкале 1-5)	5	блюда комнатной т°
4	Соответствует ли масса порций на раздаче, заявленному выходу блюд по меню	да	
5	Качество мытья посуды (по шкале 1-5)	5	
6	Наличие посуды со сколами	да	обнаруж. тарелки со сколами
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)	5	
11	Поведение учащихся в столовой, контроль за классными руководителями за учащимися)	да	контр. кл. руководит. лично присутств. в мой контроль


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

Выводы: В результате проверки серьезных нарушений не выявлено. Обнаружены тарелки со столом, которые сразу утилизированы вместе коллективной тарелкой (или) крышкой, столик накрыт покрывалом. Бюджет выетен.

Рекомендации: Бюджетом школы за счет средств школы со скоростью

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

