

Оценочный лист по результатам проверки организации и качества горячего питания обучающихся МБОУ СОШ №59 п.Белозёрный

Дата проведения проверки: 17.01.2025г.

Инициативная группа, проводившая проверку: _____

- 1. Тадмангершма Л.А. - председатель комиссии;
- 2. Тимшукеева В.А. - представитель родительской общественности;
- 3. Туркина Т.Т. - представитель родительской общественности;
- 4. Саврошкина С.В. - член комиссии, учитель русского языка;

Результаты проверки:

- 1. Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню соответствует
- 2. Санитарно-техническое содержание обеденного зала, состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п. санитарно-техническое состояние обеденного зала соответствует необходимым требованиям; столы и стулья в хорошем состоянии; салфетки в наличии; посуда без видимых следов загрязнения и сколов.
- 3. Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися: созданы необходимые условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены
- 4. Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд. Одежда чистая, перчатки в наличии, волосы убраны под шапочку.
- 5. Объем и вид пищевых отходов после приема пищи объем отходов завтраков ≈ 4%, обедов ≈ 2%

6. Проверка документации: документация оформлена и ежедневно заполняется. На проверку представлены все необходимые журналы были заполнены в срок.

7. Выявленные нарушения в ходе проверки нарушений не выявлено. Объемы порций соответствуют заявленным в меню.

Выводы и рекомендации: Итак же осуществляется в соответствии с требованиями. Необходимо продолжить соблюдение санитарных норм и правил при организации питания обучающихся

Члены комиссии

<u>Тадмангершма Л.А.</u>		<u>Тадмангершма Л.А.</u>
<u>Тимшукеева В.А.</u>		<u>Тимшукеева В.А.</u>
<u>Туркина Т.Т.</u>		<u>Туркина Т.Т.</u>
<u>Саврошкина С.В.</u>		<u>Саврошкина С.В.</u>

Ознакомлены:

<u>Бурган В.В.</u>	<u>Ант</u>
<u>Сидкина А.Т.</u>	<u>Ант</u>
<u>Ликитянцева Е.А.</u>	<u>Ант</u>
<u>Шмыкина О.И.</u>	<u>Ант</u>