

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

Дата проведения проверки: 8.05.2025г.

Инициативная группа, проводившая проверку: _____

1. Тадриатуллина Л.А. - председатель комиссии
2. Сапрыкина С.В. - член комиссии, чистота посуды
3. Тузина М.Т. - представитель родительской общественности
4. Азарова Н.В. - представитель родительской общественности

Результаты проверки:

1. Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню соответствуют
2. Санитарно-техническое содержание обеденного зала, состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п. санитарно-техническое состояние обеденного зала соответствует необходимым требованиям, салфетки в наличии, посуда без видимых следов загрязнения и сколов; состояние обеденной мебели хорошее.
3. Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися: созданы необходимые условия для соблюдения обязательных правил личной гигиены.
4. Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд: одежда у сотрудников чистая, опрятная, имеетсяменная одежда; волосы убраны под шапочки.
5. Объем и вид пищевых отходов после приема пищи: пищевые отходы представлены фракциями биот. Процент отходов завтраков составил $\approx 3\%$, обедов $\approx 4\%$
6. Проверка документации: необходимая документация имеется, журнал заполнен в срок.
7. Выявленные нарушения сотрудник столовой во время раздачи готовых блюд был без перчаток (исправлено в присутствии комиссии).

Выводы и рекомендации: питание осуществляется в соответствии с требованиями. Необходимо продолжить соблюдение санитарных норм и правил при организации питания. Следить за наличием перчаток при раздаче пищи.

Члены комиссии

<u>Тадриатуллина Л.А.</u>	/	<u>Тадриатуллина Л.А.</u>
<u>Тузина М.Т.</u>	/	<u>Тузина М.Т.</u>
<u>Сапрыкина С.В.</u>	/	<u>Сапрыкина С.В.</u>
<u>Азарова Н.В.</u>	/	<u>Азарова Н.В.</u>

Организационный: Аникин Е.А. Р
Кузнецов А.А.
Алексеев Н.П. М
Шинкина О.А. С