

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

Дата проведения проверки: 21.01.2026 г.

Инициативная группа, проводившая проверку: отв. за организацию

1. Лузина ЕН - председатель комиссии, и контроль качества
2. Берник Е.С. - учитель начальных классов
3. Самсонова ЕВ - учитель математики, физики
4. Самсонова АУ - представитель родительской обществ-ти
5. Белкина К.Ю - представитель родительской обществ-ти

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. в обеденном зале чисто, светло, прост-ветрено; мебели в достаточном кол-ве; исправно. Столовая посуда чистая, без сколов. На столе стоят самосервизи-сервиз
3. Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися имеется душевая кабина, мыло, бумажные полотенца.
4. Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд одежда у сотрудников чистая, имеется свежая одежда; во время уборки под зонтиком имеются перчатки.
5. Объем и вид пищевых отходов после приема пищи пищевые отходы представ-лены фрагментами блюд. Процент отхода завтраков ~ 3%, обедов ~ 3,5%
6. Проверка документации журналы ведутся в срок; заполнены в полном объеме.

7. Выявленные нарушения одна из работниц бд-е без перчаток. замечание исправлено сразу же.

Выводы и рекомендации: продолжать соблюдать санитарные нормы и правила при организации питания. Были выявлены порции: все соответствует заявленному весу порции в меню. Также необходимо осуществлять в соответствии с требованиями СанПиН

Члены комиссии: ЛМ - Лузина ЕН С Самсонова АУ
Б Берник Е.С.
Е Самсонова ЕВ Б Белкина К.Ю

Удостоверено:

1. Шамшурова О.И.
2. Дурман В.
3. Григорьев Е.А.
4. ...