

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

обед 1-4, 5

Дата проведения проверки: 17.11.2026

Инициативная группа, проводившая проверку:

Лукина СМ - отв за организацию питания и контроль
Бедриш СС - учитель начальных классов
Самрошенко СВ - учитель русского языка и литературы
Серебрякова СВ - учитель математики
Лукина ТН - представитель родительской общ-ты

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 - всего, на территории, проверено мебели хватает по количеству учеников, на столах салфетки в салфетницах
3. Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися учениками
4. Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд все сотрудники без исключения, в ген. чехлах, снег. одежды чистая обувь специальная имеется
5. Объем и вид пищевых отходов после приема пищи мусорные отходы представляются от гранных столов
блюд. % отхода \approx 3% (обед)
6. Проверка документации журналы заполнены в срок, в полном объеме

7. Выявленные нарушения Отмечено, ветомздрав. контроль по поводу, нарушения этикетки. (заморожена неправильно упакована). В холодильнике (холодильник) мусора с мусором (вынесены после заморозки)

Выводы и рекомендации: рекомендуется соблюдать санитарные нормы при организации питания учащихся - ввести соответствующее заведение. Все уч. персонал в меню. Губинские документы с соответствием с требованиями СанПиН и пр. Губинские документы с требованиями СанПиН и пр. Губинские документы с требованиями СанПиН и пр.

Организовано:
Шульгина СВ
Бурган СВ
Шульгина СВ
Зайцева СВ

Члены комиссии: Лукина СМ
Бедриш СС
Самрошенко СВ
Серебрякова СВ
Лукина Т.Т.