

проверки организации горячего питания в школьной столовой

МКОУ «СШ № 1»

(наименование организации)

Дата проверки: 14.05.2026

Время проверки: 09.30 – 09.50

Состав комиссии:

1. Палюх Т.В. – завхоз, ответственный по питанию
2. Егорова Л.В. – зав.производством ООО «Славия»
3. Пипа И.Д. - родитель 1 класса «Б»

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

1. Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (белые халаты, косынки, маски, перчатки): соблюдается/не соблюдаются
2. Чистота в зале столовой: соблюдается/не соблюдается
3. Чистота и целостность столовых приборов: соответствует / не соответствует
4. Перечень блюд по меню: соответствует / не соответствует
5. Суточная проба: имеется/ не имеется
6. Каждодневное меню, вывешено на видном месте в обеденном зале: имеется/не имеется
7. Качество питания при дегустации:
тёплое, хорошее
8. На момент проверки качество продуктов: соответствует/не соответствует
9. Основное блюдо: горячее/холодное
10. Блюдо качественное (нет горелого, плесени и т.д.): да/нет
11. На момент проверки обедали 1А, 1Б, 3А классы
12. Полнота потребления блюд и продукции (из расчета: кол-во не съеденных порций/общее кол-во накрытых блюд)= 82 %
13. Замечания и рекомендации по проверке:

1. Замечания:

2. Предложения:

3. Оценка по 5-ти бальной шкале: 5

Члены комиссии:

<u>Палюх</u>	Палюх Т.В.
<u>Ер</u>	Егорова Л.В.
<u>Пипа</u>	Пипа И.Д.

проверки организации горячего питания в школьной столовой

МКОУ «СШ № 1»

(наименование организации)

Дата проверки: 21.05.2026

Время проверки: 09.30 – 09.50

Состав комиссии:

1. Палюх Т.В. – завхоз, ответственный по питанию
2. Егорова Л.В. – зав.производством ООО «Славия»
3. Казакова Е.В. - родитель 1 класса «А»

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

1. Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (белые халаты, косынки, маски, перчатки): соблюдается/не соблюдаются
2. Чистота в зале столовой: соблюдается/не соблюдается
3. Чистота и целостность столовых приборов: соответствует / не соответствует
4. Перечень блюд по меню: соответствует /не соответствует
5. Суточная проба: имеется/ не имеется
6. Ежедневное меню, вывешено на видном месте в обеденном зале: имеется/не имеется
7. Качество питания при дегустации:
все вкусно
8. На момент проверки качество продуктов: соответствует/не соответствует
9. Основное блюдо: горячее/холодное
10. Блюдо качественное (нет горелого, плесени и т.д.): да/нет
11. На момент проверки обедали 1А, 1Б, 3А классы
12. Полнота потребления блюд и продукции (из расчета: кол-во не съеденных порций/общее кол-во накрытых блюд)= _____ % не съедаемых блюд (определяется визуально)

Замечания и рекомендации по проверке:

1. Замечания:

нет

2. Предложения:

3. Оценка по 5-ти бальной шкале: _____

Члены комиссии:

<u>Палюх</u>	Палюх Т.В.
<u>Ег</u>	Егорова Л.В.
<u>Казакова</u>	Казакова Е.В.