

проверки столовой родительской общественной комиссией по контролю за организацией питания учащихся

от 04.09. 2026г.

Комиссия в составе Васильева В. В., Терещук М. А.,
Касаткина А. А.

провела проверку столовой по следующим вопросам (нужное отметить знаком V):

1. Контроль качества сырой и готовой продукции (бракераж).
2. Контрольное взвешивание.
3. Соблюдение цикличного меню.
4. Контроль соблюдения норм питания.
5. Контроль санитарного состояния помещений обеденного зала, пищеблока и его сотрудников.
6. Контроль ведения документации пищеблока.
7. Контроль сертификации продукции.
8. Проверка качества, количества и оформления приготовленных блюд.
9. Контроль соблюдения графика работы столовой.
10. Контроль ведения отчетной документации по организации питания обучающихся.
11. Контроль соблюдения графика питания обучающихся.
12. Проверка состояния оборудования школьной столовой.
13. Проверка температурного режима холодильников и холодильных камер.
14. Проверка наличия и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств.
15. Проверка условий и сроков хранения продуктов, товарного соседства.

В результате проверки установлено (нужное подчеркнуть):

1. Сырая и готовая продукция (Соответствует норме / не соответствует норме/
иное) _____
2. Объем выхода готового блюда (Соответствует норме / не соответствует норме/
иное) _____
3. Цикличное меню (соблюдается/ не соблюдается/ иное) в соответствии с типовым 2-х мер.
4. Нормы питания (Соблюдаются/не соблюдаются/иное) _____
5. Санитарное состояние помещений обеденного зала, пищеблока и его сотрудников
(Удовлетворительное/ Неудовлетворительное/иное) удовлетворительное
6. Документация пищеблока (Ведется в соответствии с требованиями СанПиНа/не ведется/иное) _____
7. Сертификация продукции (Сертификаты имеются/отсутствуют/иное) _____
8. Качество, количество и оформление приготовленных блюд (Соответствует/не соответствует
норме/иное) качество и кол-во соответствует
9. График работы столовой (имеется/не имеется, соблюдается/не соблюдается, иное) _____
10. Отчетная документация по организации питания обучающихся (Ведется/не ведется/иное) _____
11. График питания обучающихся (имеется/не имеется, соблюдается/не соблюдается/иное) график
вывешен в столовой и на сайте; соблюдается
12. Оборудование школьной столовой (в удовлетворительном состоянии, в неудовлетворительном
состоянии/иное) в удовлетворительном состоянии, обновлено
13. Температурный режим холодильников и холодильных камер (соблюдается/не соблюдается/иное) _____
14. Уборочный инвентарь, моющие и дезинфицирующие средства (Имеются/отсутствуют; правила
хранения соблюдаются/не соблюдаются/ иное) обновлен инвентарь
15. Условия и сроки хранения продуктов, товарное соседство (соблюдаются/не соблюдаются/иное) _____

В результате проверки установлено: в соответствии с требованиями

Подписи членов комиссии:

Васильева В. В.
Терещук М. А.
Касаткина А. А.