

Проверки комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся в школьной столовой МАОУ СОШ №129 г. Екатеринбург, ул. Кунарская 28., ул. Техническая 128

«10» ноября 2025 года

Комиссией по контролю за организацией и качеством питания обучающихся, на основании приказа № 82/3-0, от «26» августа 2025 года:

Присутствовали:

Председатель комиссии:

Паньшина И.В. - диспетчер по питанию организации питания председатель комиссии.

Члены комиссии:

Сизова И.А. – социальный педагог

Сабилова О.А. – учитель

Семенова И.А. – родитель

Абдуллаева Т.Д. – родитель

Дьячук Н.С. – родитель

Комиссией проведена проверка на пищеблоке:

- проверка санитарного состояния пищеблока
- проверить ассортимент и качество отпускаемой продукции
- проверить выход готовых блюд
- соблюдение норм личной гигиены сотрудников столовой
- санитарное состояние складских помещений по адресу Техническая 138
- соблюдение санитарных норм при организации питьевого режима в обоих зданиях

Были выявлены замечания:

- раствор для обработки присутствует и разведен согласно инструкции, санитарного состояния обеденного зала, место для раздачи продукции питания для обучающихся, были проверены в полном объеме. Замечаний нет;
- ассортимент и качество отпускаемой продукции, в наличии выпечка разных видов, ассортимент 9 наименований, выпечка в буфете соответствует заявленному в меню. Вся продукция упакована в пищевые пакеты. Замечания – нет;
- контрольное взвешивание по состоянию на день проверки обед 1-4 классы по адресу Техническая 138:

Раздел	Блюдо	Выход, г/меню	Выход, г/факт	Соответствует Да/Нет
Первое блюдо	Суп картофельный с рыбой(минтай)	250/20	250/20	Да
Второе блюдо	Филе цыплят тушеное в сметанном соусе	60/50	110	Да
Гарнир	Сложный гарнир (рис припущенный с куркумой, фасоль отварная с маслом сливочным)	100/50	150	Да
Напиток	Напиток из брусники	200	200	Да
Хлеб пшен	Хлеб пшеничный витаминизированный	30	30	Да
Хлеб ржан	Хлеб ржаной	20	20	Да

Контрольное взвешивание по состоянию на день проверки завтрак 5-11 классы по адресу Кунарская 28:

Раздел	Блюдо	Выход, г/меню	Выход, г/факт	Соответствует Да/Нет
--------	-------	---------------	---------------	----------------------

Закуска	Бутерброд с сыром (батон)	40	40	Да
Гор. блюдо	Филе цыплят тушеное в сметанном соусе	60/50	110	Да
Гарнир	Рис припущенный с куркумой	100/50	150	Да
Напиток	Напиток с витаминами Витошка	200	200	Да
Хлеб пшен	Хлеб пшеничный витаминизированный	20	30	Да
Хлеб ржан	Хлеб ржаной	20	20	Да

- все сотрудники одеты в чистую фирменную одежду, имеют маски и одноразовые перчатки, личная гигиена сотрудников соблюдается согласно санитарным нормам, замечаний нет;

- служебные помещения для хранения продуктов по адресу Техническая 138 соответствуют назначениям, санитарные нормы соблюдены согласно нормативным документам, замечаний нет;

- соблюдается согласно утвержденным инструкциям.

Рекомендации:

Хлеб ржано-пшеничный черствый. Следить за датой реализации хлебных изделий.

Разместить рядом с питьевым режимом больше чистых стаканов по адресу Кунарская 28.

Председателю комиссии ознакомить с актом заведующего производством.


Подписи.

Председатель комиссии:

Паньшина И.В. 

Члены комиссии:

Сизова И.А. 

Сабирова О.А. 

Семенова И.А. 

Абдуллаева Т.Д. 

Дьячук Н.С. 

Ознакомлена заведующий производством

Е.В. Суздальцева