5. Соответствие выхода готовых блюд с единым меню, согласно возрастным категориям: *выход готовых блюд соответствует единому меню согласно возрастным категориям.*

6. Полностью ли съедаются учащимися порции:

порции обучающимися съедаются полностью

7. Соблюдение сроков реализации и условия хранения скоропортящихся продуктов:

соблюдаются сроки реализации

8. Санитарное состояние помещения школьной столовой:

санитарное состояние соответствует СанПин: уборка обеденного зала проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специальную промаркированную ветошь и промаркированную тару. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для обучающихся, отдельно от пищевых продуктов.

Не допускается присутствие обучающихся в производственных помещениях столовой, обучающиеся не привлекаются к работам, связанным с приготовлением пищи, чисткой овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.

Для мытья рук установлены умывальные раковины.

Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой.

К работе допущены лица, прошедшие периодический медицинский осмотр в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.

С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.

Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.

9. Вывод комиссии:

В МКОУ «Кобляковская СОШ» организовано предоставление горячего питания обучающихся с 1 по 11 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

10. Рекомендации и предложения:

Подписи членов комиссии: _____ **/А.А. Краснобаева**

_____ **/О.В. Зуева**

_____ **/С.С. Иваненко**

_____ **/Т.А. Шутикова**