

ПРОВЕРКИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

От 06.11.2024 г.

МБОУ СОШ1

Комиссия в составе Карашиной В.Р., Мисиревой В.С., Кварашной Т.И., Бурашовой Т.В.

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

- ✓ 1. Контроль качества сырой и готовой продукции (бракераж)
- ✓ 2. Контроль взвешивания.
- 3. Соблюдение циклического 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. Контроль и проверка качества, количества приготовленных блюд.
- 9. Контроль ведения отчетной документации по организации питания обучающихся.
- ✓ 10. Контроль соблюдения графика питания обучающихся.
- ✓ 11. Проверка состояния оборудования школьной столовой.
- ✓ 12. Проверка температурного режима холодильников и холодильных камер.
- 13. Контроль температуры в моечных ваннах.
- ✓ 14. Проверка наличия и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств.
- 15. Проверка условий и сроков хранения продуктов, товарного соседства.
- 16. Проверка наличия санитарных книжек сотрудников пищеблока.
- 17. Проверка С – ВИТАМИНИЗАЦИИ.
- ✓ 18. Контроль суточной пробы и условий хранения.
- 19. Контроль за своевременным вывозом тары, отходов.
- ✓ 20. Организация просветительской работы среди обучающихся по вопросам питания.

В результате проверки установлено (нужное подчеркнуть):

1. Сырая и готовая продукция (соответствует норме/не соответствует норме/иное) соответствует
2. Объем выхода готового блюда (соответствует норме/не соответствует норме/иное) соответствует
3. Циклическое меню (соблюдается/не соблюдается/иное)
4. Нормы питания (соблюдается/не соблюдается/иное) соблюдается
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) ведется в соответствии с требованиями СанПиНа
7. Сертификация продукции (сертификаты имеются/отсутствуют/иное)
8. Качество, количество приготовленных блюд (соответствует норме/не соответствует норме/иное) соответствует норме
9. Отчетная документация по организации питания обучающихся (ведется/не ведется/иное)
10. График питания обучающихся (имеется/не имеется, соблюдается/не соблюдается/иное) имеется, соблюдается
11. Оборудование школьной столовой (в удовлетворительном состоянии, в не удовлетворительном состоянии/иное) в удовлетворительном состоянии
12. Температурный режим холодильников и холодильных камер (соблюдается/не соблюдается/иное)
13. Уборочный инвентарь, моющие и дезинфицирующие средства (имеются/отсутствуют, правила хранения соблюдаются/не соблюдаются/иное) имеются, соблюдаются
14. Условия и сроков хранения продуктов, товарное соседство (соблюдается/не соблюдается/иное)
15. Санитарные книжки сотрудников пищеблока (имеются/не имеются)
16. С – ВИТАМИНИЗАЦИЯ (проводится/не проводится)
17. Суточные пробы, условия хранения (соблюдаются/не соблюдаются/иное) соблюдаются
18. Своевременный вывоз тары, отходов (соблюдается/не соблюдается/иное)
19. Просветительная работа среди обучающихся по вопросам питания (проводится/не проводится/иное) проводится

Подпись членов комиссии

В.Р. Карашина, В.С. Мисирева, Т.И. Кварашная, Т.В. Бурашова