

ПРОВЕРКИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

МБОУ СОШИ

От 28.11.2015 г.

Комиссия в составе

Фадеевской Е.А., Тиссеровой О.С.,
Квасиенко Т.В., Курашова 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) соблюдается
- 4. Нормы питания (соблюдается /не соблюдается/иное) соблюдаются
- 5. Санитарное состояние помещений обеденного зала, пищеблока и его сотрудников (удовлетворительное/неудовлетворительное/иное) удовлетворительное
- 6. Документация пищеблока (ведётся в соответствии с требованиями СанПиН/не ведётся/иное) ведётся в соответствии с требованиями СанПиН
- 7. Сертификация продукции (сертификаты имеются/отсутствуют/иное) _____
- 8. Качество, количество приготовленных блюд (соответствует норме/не соответствует норме/иное) соответствует
- 9. Отчетная документация по организации питания обучающихся (ведётся/не ведётся/иное) _____
- 10. Графика питания обучающихся (имеется/не имеется, соблюдается/не соблюдается/иное) 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) соблюдается
- 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) проводится
- 17. Суточные пробы, условия хранения (соблюдаются/не соблюдаются/иное) соблюдаются
- 18. Своевременный вывоз тары, отходов (соблюдается/не соблюдается/иное) соблюдается
- 19. Просветительная работа среди обучающихся по вопросам питания (проводится/не проводится/иное) проводится

Подпись членов комиссии

Е.А. Фадеева О.С. Тиссерова Т.В. Курашова