

ПРОВЕРКИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

От 02.09 2016г.

МБОУ СОШ

Комиссия в составе Филипповой В.А., Мисеровой О.С., Ближников Ф.И.Курямова Т.Ю.

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. Объём выхода готового блюда (соответствует норме/не соответствует норме/иное) _____
3. Циклическое меню (соблюдается /не соблюдается/иное) _____
4. Нормы питания (соблюдается /не соблюдается/иное) _____
5. Санитарное состояние помещений обеденного зала, пищеблока и его сотрудников (удовлетворительное/неудовлетворительное/иное) удовлетворительное
6. Документация пищеблока (ведётся в соответствии с требованиями СанПиНа/не ведётся/иное) ведётся в соответствии с требованиями
7. Сертификация продукции (сертификаты имеются/отсутствуют/иное) _____
8. Качество, количество приготовленных блюд (соответствует норме/не соответствует норме/иное) _____
9. Отчетная документация по организации питания обучающихся (ведётся/не ведётся/иное) _____
10. График питания обучающихся (имеется/не имеется, соблюдается/не соблюдается/иное) имеется
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) имеется все, соблюдается
14. Условия и сроки 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) _____
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.А. Филиппова О.С. Мисерова Ф.И. Ближников