

ПРОВЕРКИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

От 15.05.2014г.

Комиссия в составе

Фудыко Н.Р., Савочкина В.А.

МБОУ СОШИ

Маринкина Е.А., Якубов Е.И., Кучков Н.П.

- провела проверку столовой по следующим вопросам (нужные отметить знаком V)
1. Контроль качества сырой и готовой продукции (бракераж)
 2. Контроль взвешивания.
 3. Соблюдение цикличного 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. Проверка наличия и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств.
 14. Проверка условий и сроков хранения продуктов, товарного соседства.
 15. Проверка наличия санитарных книжек сотрудников пищеблока.
 16. Проверка С – ВИТАМИНИЗАЦИИ.
 17. Контроль суточной пробы и условий хранения.
 18. Контроль за своевременным вывозом тары, отходов.
 19. 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) соответствует
3. Цикличное меню (соблюдается /не соблюдается/иное) соблюдается
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 (ведётся в соответствии с требованиями СанПиНа/не ведётся/иное) ведётся в соответствии
7. Сертификация продукции (сертификаты имеются/отсутствуют/иное) имеются
8. Качество, количество приготовленных блюд (соответствует норме/не соответствует норме/иное) соответствует
9. Отчетная документация по организации питания обучающихся (ведётся/не ведётся/иное) ведётся
10. Графика питания обучающихся (имеется/не имеется, соблюдается/не соблюдается/иное) имеется
11. Оборудование школьной столовой (в удовлетворительном состоянии, в не удовлетворительном состоянии/иное) удовлетворительное
12. Температурный режим холодильников и холодильных камер (соблюдается/несоблюдается/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/несоблюдается/иное) соблюдается
15. Санитарные книжки сотрудников пищеблока (имеются/не имеются) 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

Фудыко Н.Р. *Савочкина В.А.* *Маринкина Е.А.* *Якубов Е.И.* *Кучков Н.П.*