

ПРОВЕРКИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

МБОУ СОШИ

От 27.03 2016 г.

Комиссия в составе Фроlicherова А.М., Соболевский В.А.
Курова Н.П., Ядрова В.А., Ядрова Н.А.

- 1) провела проверку столовой по следующим вопросам (нужное 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. Объем 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) соблюдаются
- 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
- 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, соблюдается
- 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

Handwritten signatures of the commission members.