

ПРОВЕРКИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

МБОУ СОШИ

От 27.03 2026г.

Комиссия в составе Фадеевой Е.Ф., Бисеровой О.С.
Квашинской Т.И., Курашовой 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. 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 норме
2. Объём выхода готового блюда (соответствует норме/не соответствует норме/иное) соответствует норме
3. Циклическое 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
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) 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) 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) проверяется
17. Суточные пробы, условия хранения (соблюдаются/не соблюдаются/иное) соблюдаются
18. Своевременный вывоз тары, отходов (соблюдается/не соблюдается/иное) соблюдается
19. Просветительская работа среди обучающихся по вопросам питания (проводится/не проводится/иное) проверяется

Подпись членов комиссии

Е. Фадеева О. С. Бисерова Т. И. Квашинская Т. В. Курашова