

ПРОВЕРКИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

МБОУ СОШ

От 06.10.2014 г.

Комиссия в составе Владимирова В.Т., Тимочков О.С.,
Калашников Т.В., Кучаевской 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. Объем 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 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 норме
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) _____
13. Уборочный инвентарь, моющие и дезинфицирующие средства (имеются/отсутствуют, правила хранения соблюдается/ не соблюдается/ иное) соблюдается
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

В. Владимиров О.С. Тимочков Т.В. Калашников Т.В. Кучаевская