

## ПРОВЕРКИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

МБОУ СОШИ

От 25.05 2023г.

Комиссия в составе

Аубоко Ж.Р., Сокочинко В.А.,  
Морозова Е.А., Курко Н.Р., Ябурова Е.И.

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. Контроль температуры воды 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) 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.Сертификаци 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 соблюдаться// не соблюдаться/ иное) имеются, соблюдается
14. Условия и сроков хранения продуктов, товарное соседство(соблюдается/несоблюдается/иное) соблюдается
15. Санитарные книжки сотрудников пищеблока(имеются/не имеются) имеются
16. С – ВИТАМИНИЗАЦИЯ(проводиться /непроводиться) проводиться
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 (проводиться/не проводиться/иное) проводиться.

Подпись членов комиссии

Аубоко Ж.Р. Сокочинко В.А. Морозова Е.А. Курко Н.Р. Ябурова Е.И.