

ПРОВЕРКИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

МБОУ СОШИ

От 31.08 2014 г.

Комиссия в составе Дорова Н.Д., Соловьева В.А., Маркина Е.А.,
Н.П.Корова, Гурова 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 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. 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) Нормы соответствуют норме
- 2. Объем выхода готового блюда (соответствует норме/не соответствует норме/иное) _____
- 3. Циклическое меню (соблюдается /не соблюдается/иное) _____
- 4. Нормы питания (соблюдается /не соблюдается/иное) _____
- 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 с требованиями СанПиНа
- 7. Сертификация продукции (сертификаты имеются/отсутствуют/иное) имеются
- 8. Качество, количество приготовленных блюд (соответствует норме/не соответствует норме/иное) _____
- 9. Отчетная документация по организации питания обучающихся (ведётся/не ведётся/иное) _____
- 10. Графика питания обучающихся (имеется/не имеется, соблюдается/не соблюдается/иное) _____
- 11. Оборудование школьной столовой (в удовлетворительном состоянии, в не удовлетворительном состоянии/иное) в удовлетворительном состоянии
- 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
- 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) _____
- 17. Суточные пробы, условия хранения (соблюдаются/не соблюдаются/иное) _____
- 18. Своевременный вывоз тары, отходов (соблюдается/не соблюдается/иное) _____
- 19. Просветительная работа среди обучающихся по вопросам питания (проводится/не проводится/иное) _____

Подпись членов комиссии

(Handwritten signatures of commission members)