

ПРОВЕРКИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

От 23.10.2024 г.

МБОУ СОШ

Комиссия в составе Афанасова В.А., Толстопольский В.С., Клементьев Т.И., Курасов В.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) _____
4. Нормы питания (соблюдается /не соблюдается/иное) _____
5. Санитарное состояние помещений обеденного зала, пищеблока и его сотрудников (удовлетворительное/неудовлетворительное/иное) удовлетворительное
6. Документация пищеблока (ведется в соответствии с требованиями СанПиНа/не ведется/иное) ведется в соответствии с требованиями
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 (ведется/не ведется/иное) ведется
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) 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, правила хранения соблю.
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) _____
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.А. Афанасов *В.С. Толстопольский* *Т.И. Клементьев* *В.В. Курасов*