

ПРОВЕРКИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

МБОУ СОШИ

От 30.09.2024г.

Комиссия в составе Дубова Н.Д., Савочкина В.А.,
Матвеева Е.Т., Курова Н.В., Ягудова И.М.

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. 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
- 2. Объём выхода готового блюда (соответствует норме/не соответствует норме/иное) _____
- 3. Цикличное 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) соответствует
- 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) удовлетворительное
- 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, соблюдаются
- 14. Условия и сроков хранения продуктов, товарное соседство (соблюдается/несоблюдается/иное) _____
- 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) проводится

Подпись членов комиссии

(Handwritten signatures of commission members)