

Проверки питания в МБОУ СОШ №1 МО « Барышский район»

От 30.09. 2017.

Комиссия в составе: Зумарина Н.В., Вершинкина Татьяна Владимировна

Провела проверку столовой по следующим вопросам (нужное отметить знаком) в присутствии старшего повара Фроловой Веры Дмитриевны

1. Контроль качества сырой и готовой продукции (бракераж).
2. Контрольное взвешивание.
- ✓ 3. Соблюдение циклического меню.
4. Контроль соблюдения норм питания.
5. Контроль санитарного состояния помещений обеденного зала, пищеблока и его сотрудников.
6. Контроль соблюдения сроков проведения мероприятий, обозначенных в планах работы Центра здорового питания.
- ✓ 7. Контроль ведения документации пищеблока
- ✓ 8. Контроль сертификации продукции
9. Контроль обеспечения льготным питанием обучающихся из малообеспеченных семей.
- ✓ 10. Проверка качества, количества и оформления приготовленных блюд.
11. Мониторинг ведомостей питания классных руководителей.
12. Контроль соблюдения графика работы столовой.
13. Контроль ведения отчетной документации по организации питания обучающихся.
14. Контроль соблюдения графика питания обучающихся.
15. Проверка состояния оборудования школьной столовой.
16. Проверка температурного режима холодильников и холодильных камер.
17. Контроль температуры воды в моечных ваннах
18. Проверка наличия и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств.
19. Проверка условий и сроков хранения продуктов, товарного соседства.
20. Проверка наличия санитарных книжек сотрудников.

В результате проверки установлено (нужное подчеркнуть):

1. Сырая и готовая продукция (соответствует норме/ не соответствует норме/ иное) _____
2. объем выхода готового блюда (соответствует норме/ не соответствует норме/ иное) _____
3. циклическое меню (соблюдается/ не соблюдается/ иное) _____
4. нормы питания (соблюдаются/ не соблюдаются/ иное) _____
5. Санитарное состояние помещений обеденного зала, пищеблока и его сотрудников (удовлетворительное/ не удовлетворительное/ иное) _____
6. Сроки проведения мероприятий, обозначенных в планах работы Центра здорового питания (соблюдается/ не соблюдается/ иное) _____
7. Документация пищеблока (Ведется в соответствии с требованиями Сан.Пина/ не ведется/иное) _____

8. Сертификация продукции (сертификаты продукции имеются/ отсутствуют/
иное) _____
9. обучающиеся из малообеспеченных семей льготным питанием (обеспечены /не
обеспечены/ иное). _____
10. качество, количество и оформление приготовленных блюд (соответствует норме/ не
соответствует норме/иное) _____
11. ведомости питания классных руководителей (ведутся /не ведутся/
иное) _____
12. график работы столовой (имеется /не имеется/
иное) _____
13. отчетная документация по организации питания обучающихся (ведется /не ведется
иное) _____
14. график питания обучающихся (имеется/ не имеется/ соблюдается/ не соблюдается/
иное) _____
15. оборудование школьной столовой в удовлетворительном состоянии/ не
удовлетворительном состоянии/ иное) _____
16. температурный режим холодильников и холодильных камер (соблюдается/ не
соблюдается/ иное) _____
17. температура воды в моечных ваннах (соответствует норме/ не соответствует норме/
иное) _____
18. уборочный инвентарь , моющие и дезинфицирующие средства(правила хранения
соблюдаются/ не соблюдаются/ иное) _____
19. условия и сроки хранения продуктов, товарное соседство/ иное. _____
20. санитарные книжки сотрудников (имеются/ не имеются/
иное) _____

В результате проверки установлено: качество приготовленной
продукции, очень вкусно

Подписи членов
комиссии: _____

Вера Вершмакина Т.В
Зульфия М.А