

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

От 02.09 2020.

Комиссия в составе: Острова Анна Владимировна, Федосеева Екатерина Борисовна, Зуева Марина Александровна

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

- 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) нормы соответствуют норме, таб. 210
- 3. циклическое меню ( соблюдается/ не соблюдается/ иное) соблюдается 150г, сверх 15
- 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 \_\_\_\_\_)

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: *Продукты в удовлетворительном состоянии, порция соответствует норме. Помещение чистое, световое. Имеется график работы столовой*

Подписи членов  
комиссии:

*Александр Осетрова Н.В.*  
*Радинова Е.Б.*  
*Зуевкина М.А.*