

ПРОВЕРКИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

От 21.02 2025 г.

МБОУ СОШ

Комиссия в составе Андреевской Е.Д., Тиссеровой О.С., Квашинской Т.Ч.
Курашовой Т.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. Контроль температуры 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)
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)
6. Документация пищеблока (ведётся в соответствии с требованиями СанПиНа/не ведётся/иное)
7. Сертификация продукции (сертификаты имеются/отсутствуют/иное)
8. Качество, количество приготовленных блюд (соответствует норме/ не соответствует норме/иное)
9. Отчетная документация по организации питания обучающихся (ведётся/не ведётся/ иное)
10. График питания обучающихся (имеется/не имеется, соблюдается/не соблюдается/иное)
11. Оборудование школьной столовой (в удовлетворительном состоянии, в не удовлетворительном Состоянии/иное)
12. Температурный режим холодильников и холодильных камер (соблюдается/не соблюдается/иное)
13. Уборочный инвентарь, моющие и дезинфицирующие средства (имеются/отсутствуют, правила хранения соблюдаются// не соблюдаются/ иное)
14. Условия и сроки 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)
18. Своевременный вывоз тары, отходов (соблюдается/не соблюдается/иное)
19. Просветительная работа среди обучающихся по вопросам питания (проводится/не проводится/иное)

Подпись членов комиссии

Е.Д. Андреевская О.С. Тиссерова Т.Ч. Квашинская Т.В. Курашова