

## ПРОВЕРКИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

От 27.01 2025г.

МБОУ СОШИ

Комиссия в составе Фандришиной В.Ф., Тисеровой О.С., Кваченной Т.С.  
Курочкиной 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) соответствует норме
2. Объем выхода готового блюда (соответствует норме/не соответствует норме/иное) соответствует норме
3. Циклическое меню (соблюдается /не соблюдается/иное) соблюдается
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) ведётся в соответствии с треб-ми СанПиНа
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 (ведётся/не ведётся/ иное) —
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) —
14. Условия и сроков хранения продуктов, товарное соседство (соблюдается/не соблюдается/иное) соблюдается
15. Санитарные книжки сотрудников пищеблока (имеются/не имеются) —
16. С – ВИТАМИНИЗАЦИЯ (проводится /не проводится) 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.Фандришина Тисерова Курочкина