

« 15 » 12. 2023 г.

г. Губаха

Комиссия в составе Розанова Н.А. зам. дир. по УБР, Малышева И.С.,  
соц. педагог; Красовская Е.А., Родионов 4<sup>0</sup> класс  
провела проверку столовой по следующим вопросам (нужное отметить знаком V):

1. Контроль качества сырой и готовой продукции (бракераж).
2. Контрольное взвешивание.
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. Проверка качества, количества и оформления 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.

**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. Цикличное меню (соблюдается/не соблюдается/иное) \_\_\_\_\_
4. Нормы питания (соблюдается/не соблюдается/иное) удовл.
5. Санитарное состояние помещений обеденного зала, пищеблока и его сотрудников (удовлетворительное/неудовлетворительное/иное) \_\_\_\_\_
6. Документация пищеблока (ведется в соответствии с требованиями СанПиНа/не ведется/иное) \_\_\_\_\_
7. Сертификация продукции (сертификаты имеются/отсутствуют/иное) сертиф. в кабинете
8. Качество, количество и оформление приготовленных блюд (соответствует/не соответствует/иное) \_\_\_\_\_
9. Отчетная документация по организации питания обучающихся (ведется/не ведется/иное) проводится журнал, отчеты ставятся вовремя.
10. График питания обучающихся (имеется/не имеется, соблюдается/не соблюдается/иное) \_\_\_\_\_
11. Оборудование школьной столовой (в удовлетворительном состоянии, в неудовлетворительном состоянии/иное) наличие, списания без трещин; вилки, ложки в уд. каб.
12. Температурный режим холодильников и холодильных камер (соблюдается/не соблюдается/иное) \_\_\_\_\_
13. Уборочный инвентарь, моющие и дезинфицирующие средства (имеются/отсутствуют; правила хранения соблюдается/не соблюдается/иное) моющие и дез. ср-ва в кабинете
14. Условия и сроки хранения продуктов, товарное соседство (соблюдается/не соблюдается/иное) \_\_\_\_\_
15. Санитарные книжки сотрудников (имеются/не имеются/иное) мед. осмтр проведен у всех сотрудников. Анализ на окисление сдан. Провивание представлено.

Подписи членов комиссии:

Директор / Н.А. Розанова /  
Крас / Е.А. Красовская /  
АИ / И.С. Малышева