

проверки школьной столовой пищеблока и мониторинга качества
организации питания обучающихся МАОУ-СОШ № 24

«*24*» *09* *2020* г.

ПРОВЕРКА СО СТОРОНЫ ЗАЛА ДЛЯ ПРИЕМА ПИЩИ

		да	нет
1.	Наличие ежедневного меню подписанное и согласованное с директором школы, вывешено на стенде	+	
2.	Фактический рацион питания соответствует ежедневному меню	+	
3.	Наличие контрольного блюда	+	
4.	Соответствие веса готовых блюд заявленному весу в меню	+	
5.	Отсутствуют сколы на столовой посуде	+	
6.	Обеденные столы чистые (протерты)	+	
7.	Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная (халат, головной убор)	+	
8.	Журнал бракеража готовой кулинарной продукции заполнен (указано время проведения бракеража блюд, имеется подписи членов бракеражной комиссии)	+	
9.	Основное блюдо горячее	+	
10.	Пищевые отходы хранятся в специально выделенном месте	+	
11.	Соблюдение питьевого режима	+	
ПРОВЕРКА ПИЩЕБЛОКА И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ НА СКЛАДЕ			
1.	Соблюдение санитарного состояния пищеблока, кладовых	+	
2.	Наличие маркировки на упаковке продуктов	+	
3.	Отсутствие продуктов с истекшим сроком годности	+	
4.	Сырые и готовые продукты хранятся отдельно	+	
5.	Маркировка посуды оборудования, уборочного инвентаря	+	
6.	Состояние посуды для приготовления и приема пищи	+	
7.	Наличие достаточного количества и состояние кухонной посуды и инвентаря	+	
8.	Соблюдение товарного соседства, сроков хранения и своевременного использования скоропортящихся продуктов	+	
9.	Порядок отбора и хранения суточной пробы	+	
10.	Чистая кухонная посуда и хранения суточной пробы	+	
11.	Соблюдены ли условия и хранение моющих средств	+	
12.	Ведется ли журнал учета температурного режима	+	

В результате проверки нарушение выявлено/не выявлено _____

Состояние пищеблока образовательной организации соответствует/ не соответствует.

Подпись члены комиссии:

Надеева М.И.
Мамлова Е.Т.
Колесникова О.А.
Иванова И.В.