

ПРОВЕРКИ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

Дата _____

Школа ГЧ Коммунального ЧУ

Комиссия в

составе: Каскабала Р. К.

Члены комиссии:

Тюттеникова С.Ю., Мещеряков Р.А.

Провели проверку школьной столовой по следующим параметрам:

Показатель	соответствует	не соответствует
Соответствие меню – дня перспективному меню	✓	
Соблюдение графика работы столовой	✓	
График питания учащихся	✓	
Утвержденный прайс на свободное меню		
Данные о поставщике питания	✓	
Питьевой режим	✓	
Качество готовой продукции	✓	
Наличии контрольного блюда	✓	
Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции	✓	
Соответствие технологической карте	✓	
Контрольное взвешивание 10 порций	✓	
Линия раздачи (мармиты) 1 блюдо	✓	
Линия раздачи (мармиты) 2 блюдо	✓	
Линия раздачи (мармиты) 3 блюдо (запрещено остужать в алюминиевой посуде)	✓	
Состояние разносов (запрещено использование влажных)	✓	
Витаминизация 3 блюда : емкость для разведения, сертификат на аскорбиновую кислоту, условия хранения (норма 25 гр. на одного ребенка)	соответствует	
Организация приема пищи учащихся		
количество посадочных мест	соответствует	
количество раковин для мытья рук	близко соответствует	
наличие мыла	соответствует	
Наличие сушилок	не соответствует	
Состояние мебели	соответствует	
Средство для обработки столов (маркировка емкости, маркировка дезинфицирующего раствора)	соответствует	
Состояние посуды	соответствует	
Сертификаты на посуду	соответствует	
наличие 3 комплектов посуды	соответствует	
санитарное состояние столовой	соответствует	
Уборочный инвентарь(Маркировка, отдельное место хранения)	соответствует	
Состояние помещений пищеблока		

Использование посудомоечной машины	нет ее	
Наличие правил мытья посуды	соответств.	
Замачивание посуды	соответств.	
Моющие средства	соответств.	
Условия хранения (отдельно в закрытой посуде)	соответств.	
Сроки хранения моющих средств	соответств.	
Сертификаты на моющие средства	соответств.	
Емкости для сбора пищевых отходов	соответств.	
Маркировка емкости для сбора пищевых отходов	соответств.	
Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный).	соответ. - м. уо. работав. тех.	
Соблюдение условий хранения продуктов		
Склады		
Хранение сыпучих продуктов (в маркированных емкостях на поддонах)	соответств.	
Наличие термометра, гидрометра на складе/температурный режим	соответств.	
Товарное соседство	соответств.	
Сроки годности на продуктах	соответств.	
Хранение овощей (в маркированных емкостях на поддонах)	соответств.	
Наличие термометра на складе/температурный режим	соответств.	
Санитарное состояние складов	соответств.	
Наличие запрещенных продуктов	нет запрещен.	соответ.
Холодильники		
Маркировка	соответств.	
Термометры	соответств.	
Товарное соседство	соответств.	
Сроки годности на продуктах	соответств.	
Санитарное состояние	соответств.	
Наличие снеговой шубы	соответств.	
Наличие запрещенных продуктов	нет запрещенных	
Условия хранения суточных проб (утренней и послеобеденной)	соответств.	
Мясной цех		
Маркировка оборудования и инвентаря	соответств.	
Наличие моющих средств	соответств.	
Условия хранения и маркировка моющих средств	соответств.	
Наличие графика уборки	соответств.	
Санитарное состояние	соответств.	
Наличие запрещенных продуктов	нет запрещенных	
Овощной цех		
Маркировка оборудования и инвентаря	соответств.	
Наличие моющих средств	соответств.	
Условия хранения и маркировка моющих средств	соответств.	
Наличие графика уборки	соответств.	
Санитарное состояние	соответств.	
Наличие запрещенных продуктов	нет запрещенных	
Мучной цех		
Маркировка оборудования и инвентаря	соответств.	
Наличие моющих средств	соответств.	
Условия хранения и маркировка моющих средств	соответств.	
Наличие графика уборки	соответств.	

Санитарное состояние		
Наличие запрещенных продуктов	нет запрещенных	
Цех горячего		
Маркировка оборудования и инвентаря	соответствует	
Состояние электрооборудования	соответствует	
Наличие заземления, наличие резиновых коврик	соответствует	
Состояние вытяжки	соответствует	
Наличие графика уборки	соответствует	
Санитарное состояние	в норме	
Наличие запрещенных продуктов	нет запрещенных	
Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудников столовой	соответствует	
Хранение и использование яиц		
Условия приемки яиц	соответств.	
Условия хранения яиц	соответств.	
Емкость для мытья яиц	соответств.	
Средство для мытья яиц	соответств.	
Бактерицидная лампа	соответств.	
Буфет		
Прайс заверенный печатью	соответств.	
Наличие ценников	соответств.	
Условия хранения	соответств.	
Условия реализации	соответств.	
Санитарное состояние	соответств.	
Наличие запрещенных продуктов	нет запрещенных	
Документы		
Санитарные книжки сотрудников столовой	соответствует	
Сертификаты соответствия	соответствует	
Срок реализации поступившей продукции	соответствует	
Доброкачественность поступившей продукции соответствует нормам	соответствует	
Технологические карты	соответствует	
Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов	соответств.	
Журнал «С-витаминизации»	соответств.	
Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий	соответств.	
Журнал результатов осмотра работников пищеблока	соответств.	
Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за _____ месяц _____ г	соответств.	
Журнал генеральных уборок	Регистр. Уборки соответ.	
Журнал температурного режима холодильников	соответствует	
Бытовая комната		
Наличие трех комплектов спец.одежды	соответств.	
Шкаф для верхней одежды	соответств.	
Шкаф для спец.одежды	соответств.	
Душевая комната	соответств.	
Туалет для персонала (наличие моющих средств, специального длинного халата, дезинфицирующего коврика)	соответств.	
Внешний вид сотрудников столовой (чистота формы, аккуратность)	соответств.	

Итого

В результате проверки установлено:

Во всех вышеуказанных предметах

не было выявлено нарушений. При
осмотре во столовой - стены, стулья,
лестки, полки, стулья, стулья, раздаточные
столы, посуда, варочная плита, электрические,
овощная, мясная, сливочная, сливочная, сливочная,
зеленая, консервированная и другие.

На момент проверки все соответствует
нормам.

Проверка прошла хорошо. Горючее
и каменное - по меню и
качество. При проверке, в меню
включены, меню хорошо проварено и
морожено. Соответствие меню и
блюдам соответствует. Салат мясной виден
каменное в меню, сливочное соответствует.
Подписи комиссии: Проверен бюджет. Все нормально.

Подписи комиссии:

Жакабаева Р.К. директор Комитета 46

мер сестра. Ибрагимовна А.О.

Менеджер Комитета
Тимофеева Е.Ю.

А.О.

Ибрагимовна А.О.