

ПРОВЕРКИ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

Дата 14.09.2022

Школа 67 гимназия

Комиссия в составе

члена комиссии похозяйственно составе и бригадирской
комиссии во главе с главой Лауром Фридриховичем и
члене бригадирской комиссии Дмитриевым
Лауром Фридриховичем

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 разнасов (запрещено использование влажных)	+	
Витаминизация 3 блюда : емкость для разведения, сертификат на аскорбиновую кислоту, условия хранения (норма 25 гр. на одного ребенка)	+	
Организация приема пищи учащихся		
количество посадочных мест	+	
количество раковин для мытья рук	+	
наличие мыла	+	
Наличие сушилок	+	
Состояние мебели	+	
Средство для обработки столов (маркировка емкости, маркировка дезинфицирующего раствора)	+	
Состояние посуды	+	
Сертификаты на посуду	+	
наличие 3 комплектов посуды	+	
санитарное состояние столовой	+	

Лаур Фридрихович

Уборочный инвентарь(Маркировка, отдельное место хранения)	+	
Состояние помещений пищеблока		
Использование посудомоечной машины	2	
Наличие правил мытья посуды	+	
Замачивание посуды	+	
Моющие средства	+	
Условия хранения (отдельно в закрытой посуде)	+	
Сроки хранения моющих средств	+	
Сертификаты на моющие средства		
Емкости для сбора пищевых отходов		
Маркировка емкости для сбора пищевых отходов		
Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный).		
Соблюдение условий хранения продуктов		
Склады		
Хранение сыпучих продуктов (в маркированных ёмкостях на поддонах)	+	
Наличие термометра, гидрометра на складе/температурный режим	+	
Товарное соседство	+	
Сроки годности на продуктах	+	
Хранение овощей (в маркированных ёмкостях на поддонах)	+	
Наличие термометра на складе/температурный режим	+	
Санитарное состояние складов	+	
Наличие запрещенных продуктов	+	
Холодильники		
Маркировка	+	
Термометры	+	
Товарное соседство	+	
Сроки годности на продуктах	+	
Санитарное состояние	+	
Наличие снеговой шубы		
Наличие запрещенных продуктов	+	
Условия хранения суточных проб (утренняя и послеобеденной)	+	
Мясной цех		
Маркировка оборудования и инвентаря	+	
Наличие моющих средств	+	
Условия хранения и маркировка моющих средств	+	
Наличие графика уборки	+	
Санитарное состояние	+	
Наличие запрещенных продуктов	+	
Овощной цех		
Маркировка оборудования и инвентаря		
Наличие моющих средств		
Условия хранения и маркировка моющих средств		
Наличие графика уборки		
Санитарное состояние		
Наличие запрещенных продуктов		

Лесняк Д.С.

Мучной цех		
Маркировка оборудования и инвентаря	+	
Наличие моющих средств	Z	
Условия хранения и маркировка моющих средств		
Наличие графика уборки		
Санитарное состояние		
Наличие запрещенных продуктов	+	
Цех горячего		
Маркировка оборудования и инвентаря	+	
Состояние электрооборудования	+	
Наличие заземления, наличие резиновых коврик	+	
Состояние вытяжки	+	
Наличие графика уборки	+	
Санитарное состояние	+	
Наличие запрещенных продуктов	+	
Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудников столовой	+	
Хранение и использование яиц		
Условия приемки яиц	+	
Условия хранения яиц	+	
Емкость для мытья яиц	Z	
Средство для мытья яиц	Z	
Бактерицидная лампа		
Буфет		
Прайс заверенный печатью	Z	
Наличие ценников		
Условия хранения		
Условия реализации		
Санитарное состояние		
Наличие запрещенных продуктов		
Документы		
Санитарные книжки сотрудников столовой	Z	
Сертификаты соответствия	+	
Срок реализации поступившей продукции	+	
Доброкачественность поступившей продукции соответствует нормам	Z +	
Технологические карты	+	
Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов	Z	
Журнал «С-витаминизации»	Z	
Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий		
Журнал результатов осмотра работников пищеблока		
Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за _____ месяц _____ г		
Журнал генеральных уборок		
Журнал температурного режима холодильников	+	
Бытовая комната		
Наличие трех комплектов спец.одежды	+	
Шкаф для верхней одежды	+	
Шкаф для спец одежды	+	

Смирнов

Душевая комната	+	
Туалет для персонала (наличие моющих средств, специального длинного халата, дезинфицирующего коврика)	f	
Внешний вид сотрудников столовой (чистота формы, аккуратность)	f	
Итого		

В результате проверки установлено:

Согласно посещению комиссии обед

в ознакомительном виде. Незначительное замечание дано в устной форме. В столовой работают 12 человек, все имеют санитарные книжки, выданные и в установленном порядке. Проверка совместно с санитарным врачом и технологом поставлена.

Подписи комиссии:

Финанс- Абураманова Лаура Викторовна
 Директор Рахмонова Раушан Рашидовна
 соц. мед. Аманжолов Амур Эдуардович

Ознакомлена Сейманова Л.С.

Материалы: