

ПРОВЕРКИ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

Дата 18 мая 2016 года

Школа - гимназия №3

Комиссия в составе:

Самкина А.А.

Мусанбекова З.М.

Степанова С.В.

Ковалев Ю.А.

Зарва М.С.

Абрамова В.К.

Шок

Мурашова Т.А.

Абдулберова Э.Ф.

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 | + | |
| Наличие 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) | | |
| 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 | + | |
| Уборочный инвентарь(Маркировка, отдельное место хранения) | + | |
| Состояние помещений пищеблока | | |
| Использование посудомоечной машины | <u>ее нет</u> | |
| 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). | x | |
| Соблюдение условий хранения продуктов | | |
| Склады | | |
| Хранение сыпучих продуктов (в маркированных ёмкостях на поддонах) | + | |
| Наличие термометра, гидрометра на складе/температурный режим | x | |
| 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 | <i>нет зап.</i> | |
| Холодильники | | |
| Маркировка | + | |
| Термометры | x | |
| 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 | - | - |
| Мучной цех | | |
| Маркировка оборудования и инвентаря | + | |
| Наличие моющих средств | + | |
| 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 ковриков | + | |
| 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 | + | |
| Средство для мытья яиц | + | |
| Бактерицидная лампа | + | |
| Буфет | | |
| Прайс заверенный печатью | + | |
| Наличие ценников | + | |
| Условия хранения | + | |
| Условия реализации | + | |
| Санитарное состояние | + | |
| Наличие запрещенных продуктов | - | - |
| Документы | | |
| Санитарные книжки сотрудников столовой | + | |
| Сертификаты соответствия | + | |
| Срок реализации поступившей продукции | + | |
| Доброкачественность поступившей продукции соответствует нормам | + | |
| Технологические карты | + | |
| Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов | + | |
| Журнал «С-витаминизации» | - | - |
| 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 | + | |
| Душевая комната | - | - |
| Туалет для персонала (наличие моющих средств, специального длинного халата, дезинфицирующего коврика) | + | |
| Внешний вид сотрудников столовой (чистота формы, аккуратность) | + | |
| | | |
| Итого | | |

В результате проверки установлено:

На момент осмотра столовой и пищевого блока нарушений не выявлено.

Нарушения учета наличия кожного комплекта документации (сертификаты, паспорта).

2

Подписи комиссии :
Самойлова А.А. Муралибекова З.У.
Сюкенова Е.В. [Signature]
Касимов Ю.А. [Signature]
Тларова М.С. Чарбаева
Ибрашимова Р.Р. [Signature]
Мурлибекова Т.А. [Signature]
Рахметбекова Ф.И. [Signature]