

ПРОВЕРКИ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

Дата 29.09.2023

Школа №3

Комиссия в составе:

Резванчук Е.В., Сажина А.А., Непинская Н.С.,  
Козман Ю.А., Макашова Я.О., Рыжова М.З., Сарвантова М.М.,  
Ибрашимова Т.Т., Мухоморова Э.И., Юсупбекова Т.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	+	— сроки не соотв.
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)		
Витаминация 3 блюда: емкость для разведения, сертификат на аскорбиновую кислоту, условия хранения (норма 25 гр. на одного ребенка)	+	
<b>Организация приема пищи учащихся</b>		
количество посадочных мест	165	
количество раковин для мытья рук	3	
наличие мыла	+	
Наличие сушилок	2	
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)	+	
<b>Состояние помещений пищеблока</b>		
Использование посудомоечной машины	—	
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).	+	

<b>Соблюдение условий хранения продуктов</b>		
<b>Склады</b>		
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		
<b>Холодильники</b>		
Маркировка	+	
Термометры	+	
Товарное соседство	+	
Сроки годности на продуктах	+	
Санитарное состояние	+	
Наличие снеговой шубы	+	
Наличие запрещенных продуктов	+	
Условия хранения суточных проб ( утренняя и послеобеденной)		
<b>Мясной цех</b>		
Маркировка оборудования и инвентаря	+	
Наличие моющих средств	+	
Условия хранения и маркировка моющих средств	+	
Наличие графика уборки	+	
Санитарное состояние	+	
Наличие запрещенных продуктов	+	
<b>Овощной цех</b>		
Маркировка оборудования и инвентаря	+	
Наличие моющих средств	+	
Условия хранения и маркировка моющих средств	+	
Наличие графика уборки	+	
Санитарное состояние	+	
Наличие запрещенных продуктов	+	
<b>Мучной цех</b>		
Маркировка оборудования и инвентаря	+	
Наличие моющих средств	+	
Условия хранения и маркировка моющих средств	+	
Наличие графика уборки	+	
Санитарное состояние	+	
Наличие запрещенных продуктов		
<b>Цех горячего</b>		
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	+	
<b>Хранение и использование яиц</b>		
Условия приемки яиц	2	
Условия хранения яиц		
Емкость для мытья яиц		
Средство для мытья яиц		
Бактерицидная лампа		
<b>Буфет</b>		

Прайс заверенный печатью	+	
Наличие ценников	+	
Условия хранения	+	
Условия реализации	+	
Санитарное состояние	+	
Наличие запрещенных продуктов	+	
<b>Документы</b>		
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	+	
<b>Бытовая комната</b>		
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)	+	
<b>Итого</b>		

В результате проверки установлено:

В результате проведенной проверки выявлены нарушения санитарно-гигиенических требований к пищеблоку. Протокол проверки не имеет соответствия требованиям СанПиН 2.1.5.2863-10. Выводом комиссии по результатам проверки является: не соответствует требованиям СанПиН.

Подписи комиссии :

Ромашкина Е.В., Кошмар Л.А., Меркушина Н.С.,  
 Макашова Д.О., Савваева А.А. Фед  
 Савваева М.И. Фед