

проверки комиссии осуществления контроля организации и качества питания

в столовой МКОУ „ Баруйская школа “от « 07 » марта 2016 г.

Комиссия в составе:

1. Алешкина И. И. - зав. хозяйством
2. Васенева А. А. - родитель
3. Вертунина Е. П. - родитель

Провели проверку столовой по следующим вопросам:

Критерии проверки	Оценка, примечание
Наличие и оформление ежедневного меню	<u>имеется на стенде</u>
Органолептические показатели	<u>соответствуют</u>
Организация мытья рук учащихся	<u>организована</u>
Организация приема пищи учащимися	<u>организована по графику</u>
Соблюдение графика работы столовой	<u>график соблюдается</u>
Внешний вид работников столовой	<u>удовлетворительный</u>
Наличие у сотрудников пищеблока спец. одежды	<u>имеется</u>
Бракеражный журнал готовой продукции	<u>имеется, занесены данные</u>
Технологические карты	<u>имеются</u>
Хранение суточной пробы	<u>хранится в полном объеме</u>
Санитарное состояние пищеблока и складских помещений	<u>удовлетворительное</u>
Санитарное состояние обеденного зала	<u>удовлетворительное</u>
Обеспеченность кухонным инвентарем, разделочными досками и их маркировка и хранение	<u>обеспечена в полном объеме</u>
Обеспеченность столовой посудой и столовыми приборами	<u>обеспечены в полном объеме</u>
Наличие на пищеблоке инструкций по соблюдению санитарно-гигиенических правил при обработке и приготовлении пищи, мытью посуды, обработке яиц	<u>инструкции имеются</u>
Обеспеченность моющими средствами и дезинфицирующими средствами и место хранения	<u>достаточное участков</u>
Уборочный инвентарь (хранение, состояние)	<u>красно маркирован</u>

Рекомендации: отсутствуют

Алешкина И. И. / Алешкина И. И.
Васенева А. А. / Васенева А. А.
Вертунина Е. П. / Вертунина Е. П.

Оценочный лист № 7Дата проведения проверки 27.03.2026 Время 10:30Присутствовали: Алексеева И. И.Васенева А. А.Верхоунико Е. Р.

Вопрос	Да/нет
1. Имеется ли в организации меню?	
А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	да
Б) да, но без учета возрастных групп	
В) нет	
2. Вывешено ли циклическое меню для ознакомления родителей и детей?	да
3. Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления месте для родителей и детей?	да
4. В меню отсутствуют повторы блюд?	
А) да, по всем дням	да
Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	да
6. Соответствует ли регламентированное циклическим меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	да
7. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	да
8. От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	да
9. Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за последний месяц)?	нет
10. Созданы ли условия организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии), если таковые есть в школе?	нет детей
11. Проводится ли уборка помещений (протираются столы) после каждого приема пищи?	да
12. Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	нет
13. Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	да
14. Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	нет
15. Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	нет
16. Имеются ли факты выдачи детям остывшей пищи?	нет

ИИИАлексеева И. И.ВВВВасенева А. А.ВВВВВерхоунико Е. Р.