

Дата: 28.10.2022г.

Организация образования КГУ «Основная средняя школа села Белоярка» _____

Поставщик услуги (при наличии) _____

Комиссия в составе: председатель – и.о. директора школы – Лебедева М.В., члены комиссии – Коржова В.Н. – медсестра, Обухова Е.Н. – член Попечительского совета, Качанова Л.А. – зам.директора по ВР, Панченко О.А. – повар, секретарь – Игнатенко Т.А.

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечание
Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта действующим требованиям		✓		
Качество продуктов питания, условия их транспортировки, доставки, разгрузки		✓		
Соответствие ежедневного меню перспективному меню		✓		
Соблюдение графика работы столовой		✓		
Организация питьевого режима		✓		
Качество готовой продукции		✓		
Контрольное взвешивание 10 порций		✓		
Состояние разносов (запрещено использование влажных)		✓		
Количество посадочных мест		44		
Количество раковин для мытья рук		1		
Наличие мыла		✓		
Состояние мебели		✓		
Средства для обработки столов		✓		
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды		✓		
Санитарное состояние столовой		✓		

Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения)	✓		
Наличие вывески «Правила мытья посуды»	✓		
Исправность холодного водоснабжения	✓		
Исправность систем отопления	✓		
Исправность систем освещения	✓		
Наличие условий для мытья и обработки столовой и отдельно для кухонной посуды	✓		
Наличие моющих средств	✓		
Условия хранения и маркировка моющих средств (отдельно в закрытой посуде)	✓		
Соблюдение сроков хранения моющих средств	✓		
Наличие ёмкости для сбора пищевых отходов	✓		
Маркировка емкости для сбора пищевых отходов	✓		
Соблюдение поточности: - сбора «грязной» столовой посуды - процесса мытья и обработки - хранения чистой столовой посуды	✓		
Наличие графика уборки	✓		
Соблюдение температурно-влажностного режима. Наличие термометра на складе	✓		
Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания	✓		
Санитарное состояние склада	✓		
Наличие изготовления.	✓		

реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				
Маркировка о предназначении холодильного оборудования		✓		
Наличие термометров		✓		
Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания		✓		
Санитарное состояние холодильного оборудования		✓		
Условия и правильность хранения суточных проб		✓		
Наличие личных медицинских книжек сотрудников пищеблока на рабочем месте с отметкой о прохождении медосмотра и гигиенического обучения		✓		
Журнал проведения генеральных уборок		✓		
Наличие программы производственного контроля		✓		
Внешний вид сотрудников столовой (чистота формы, аккуратность, работают ли в полном комплекте спецодежды)		<i>хор.</i>		
Уборочный инвентарь, их достаточность, наличие маркировки		✓		
Наличие отдельного помещения (специальных мест) для хранения уборочного инвентаря, маркировки		✓		
Наличие дезинфицирующих средств,		✓		

Информационная
документация. Условия
для ее хранения

В результате проверки установлено:

Работа ведется на заданном уровне.
В ходе проверки выявлены недостатки
не выявлены.

Подписи комиссии:

Председатель комиссии: Лебедева М.В.

Члены комиссии:

Корнилова В.С.

Обухова Е.Н.

Качанова Л.А.

Павленко О.А.

Секретарь: Иванченко Г.А.