

ПРОВЕРКИ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

Дата 19.01.2023

Школа школа №2 им. Каврилова

Комиссия в составе:

Кочнева М.Е., Смагулова А.Т., Алексеева А.Н., Мешкунова Т.З.

Провели проверку школьной столовой по следующим параметрам:

Показатель	соответствует	не соответствует
Соответствие меню – дня перспективному меню	меню не	соответствует
Соблюдение графика работы столовой	вс. 10 мин. - крат. - в 10 мин	
График питания учащихся	по 30 мин	дальше 50 мин.
Утвержденный прайс на свободное меню	+	
Данные о поставщике питания	+	
Питьевой режим	+	
Качество готовой продукции	удов.	
Наличие контрольного блюда	+	
Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции	удов.	
Соответствие технологической карте	-	
Контрольное взвешивание 10 порций	Блюдо - 860 гр. = 10 порций 900 гр.	
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	100	
количество раковин для мытья рук	1	
наличие мыла	+	
Наличие сушилок	+	
Состояние мебели	удов.	
Средство для обработки столов (маркировка емкости, маркировка дезинфицирующего раствора)	+	
Состояние посуды	+	
Сертификаты на посуду	+	
наличие 3 комплектов посуды		
санитарное состояние столовой	удов.	
Уборочный инвентарь (Маркировка, отдельное место хранения)	не маркированное хранение	убор инвентаря
Состояние помещений пищеблока		
Использование посудомоечной машины	-	
Наличие правил мытья посуды	+	
Замачивание посуды	+	
Моющие средства	Герми	

Условия хранения (отдельно в закрытой посуде)		
Сроки хранения моющих средств		+
Сертификаты на моющие средства		+
Емкости для сбора пищевых отходов		не маркируют
Маркировка емкости для сбора пищевых отходов		
Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный).		одноразовые пакеты
Соблюдение условий хранения продуктов		
Склады		
Хранение сыпучих продуктов (в маркированных емкостях на поддонах)		помещают крышки на полиэтилен
Наличие термометра, гидрометра на складе/температурный режим		+
Товарное соседство		+
Сроки годности на продуктах		+
Хранение овощей (в маркированных емкостях на поддонах)		+
Наличие термометра на складе/температурный режим		+
Санитарное состояние складов		удов.
Наличие запрещенных продуктов		балки без этикетки
Холодильники		
Маркировка		+
Термометры		+
Товарное соседство		+
Сроки годности на продуктах		+
Санитарное состояние		удов.
Наличие снеговой шубы		нет
Наличие запрещенных продуктов		нет
Условия хранения суточных проб (утренней 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		нет
Овощной цех		
Маркировка оборудования и инвентаря		+
Наличие моющих средств		+
Условия хранения и маркировка моющих средств		+
Наличие графика уборки		+
Санитарное состояние		+
Наличие запрещенных продуктов		нет
Мучной цех		
Маркировка оборудования и инвентаря		+
Наличие моющих средств		+
Условия хранения и маркировка моющих средств		+
Наличие графика уборки		+
Санитарное состояние		удов.
Наличие запрещенных продуктов		нет
Цех горячего		
Маркировка оборудования и инвентаря		+

Состояние электрооборудования	+	
Наличие заземления, наличие резиновых коврик	+	
Состояние вытяжки	Удобн	
Наличие графика уборки	+	
Санитарное состояние	+	
Наличие запрещенных продуктов	нет	
Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудников столовой	+	
Хранение и использование яиц		
Условия приемки яиц	—	
Условия хранения яиц	—	нет
Емкость для мытья яиц	—	нет
Средство для мытья яиц	—	нет
Бактерицидная лампа	—	нет
Буфет		
Прайс заверенный печатью	+	
Наличие ценников	+	
Условия хранения	+	
Условия реализации	+	
Санитарное состояние	+	
Наличие запрещенных продуктов	нет	
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 <u>31</u> месяц <u>2023</u> 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:

не соответствующие требованиям не-
Искр. (карт) не правильное хранение убороч-
ной инвентаря, машины до краев на
шкалах (или фюз), убрать банки без
этикетки с этикеткой

Подписи комиссии :

Карасова Н.Е.

Ахметбекова А.Н.

Исмаилов Т.З.

Смаилов А.Т.

Хорова

Ахметбекова

Исмаилов

Смаилов : Смаилов А.Т.
Ахметбекова

Маркировка

Уборочный инвентарь

Ведро, швабры

Разделочные столы:

Ножи

Разделочные доски

Посуда

Холодильники

Температурный режим

холодильники

Склады

Цеха