

Члены комиссии:
 Организация питания обучающихся
 и обучающихся в МБОУ «Препаративная СОШ»
 Дата и время проведения проверки: 08.10.2024г.
 Члены комиссии, проводившие проверку: *Васильева*

Сексташева Татьяна Владимировна
Васильева Татьяна Владимировна

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да Нет	
		Да	Нет
Условия для соблюдения правил личной гигиены			
1	Оборудование раковины для мытья рук	✓	
	Исправность смесителя	✓	
	Наличие горячего и холодного водоснабжения	✓	
	Оснащение моющими средствами	✓	
	Наличие средств для сушки рук (бумажные полотенца, электрополотенца)	✓	
2	Соблюдение обучающимися созданными условиями	✓	
Санитарно-техническое состояние помещений для приема пищи			
3	Санитарное состояние помещения для приема пищи соответствует установленным требованиям (чистый зал, столы протерты, мебель без повреждений)	✓	
	Проведение уборки помещений для приема пищи после каждого приема пищи	✓	
	Наличие промаркированной ветоши для уборки столов	✓	
	Отсутствие скопов на столовой посуде	✓	
	Наличие салфеток на обеденных столах	✓	
	Качество мытья школьной посуды (посуда промыта, просушена)	✓	
	Наличие следов насекомых, гризунов и следы их жизнедеятельности в столовой		✓
Режим работы помещений для приема пищи			
4	Наличие утвержденного графика приема пищи обучающимися	✓	
	Своевременность накрытия столов	✓	
	Своевременность прихода в столовую обучающихся	✓	
Организация питания			
5.	Наличие утвержденного примерного / циклического / меню основного питания для всех возрастных групп и режимов функционирования учреждения	✓	
	Соответствие ежедневного меню утвержденному	✓	
	Отсутствие запрещенных блюд и продуктов	✓	
	Наличие информационного стенда в обеденном зале (приказ об организации питания, приказ о создании бракеражной комиссии, утвержденное меню, график питания обучающихся, график дежурства педагогов в обеденном зале)	✓	
	Наличие стенда на котором размещено ежедневное меню с указанием стоимости блюд	✓	
	Наличие диетического / лечебного меню		✓

✓	Организация питания обучающихся	✓
✓	Культура питания обучающихся	✓
✓	Качество питания обучающихся	✓
✓	Соблюдение санитарно-гигиенических требований к организации питания обучающихся	✓
✓	Проведение бракеража готовой продукции в соответствии с требованиями СанПиН	✓
✓	Организация питания обучающихся	✓
✓	Определение наличия потребности	✓
	- менее 20%	
	30%-40%	
	50% и более	
	Культура обслуживания	
✓	Внешний вид работников пищеблока соответствует установленным санитарным требованиям (специальная одежда, отсутствие украшений, наличие перчаток под резак)	✓
✓	Соблюдение этикета подачи блюд	✓
✓	Наличие салфеток, хлебниц	✓
✓	Наблюдение за культурой питания обучающихся во время приема пищи	✓
	Проведение профилактических мероприятий	
✓	Организация просветительской работы с обучающимися и родителями по формированию культуры питания	✓
✓	Наличие стенда с информацией по формированию культуры питания	✓
	Организация питьевого режима	
✓	Питьевой режим организован	✓
✓	Работа с поставщиками	✓
✓	Ведение претензионной работы	✓

Рекомендации: *В ходе проверки выявлено*
несоответствие по организации питьевого режима
МБОУ (обсуждение)
 Члены комиссии:

Сексташева СВ
Васильева ТВ
Сексташева СВ



Проверка условий для обеспечения безопасности пищевого контроля в образовательных учреждениях в соответствии с требованиями СанПиН 2.1.7.2818-10

Дата и время проведения проверки: 21.10.2024
 Члены комиссии (протокол, подписи) и место: Демидовка Сельское поселение
Мавбушева Елена Васильевна

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены			
1	Оборудование раковинами для мытья рук	✓	
	Исправность емкостей	✓	
	Наличие горячего и холодного водоснабжения	✓	
	Оснащение моющими средствами	✓	
	Наличие средств для сушки рук (бумажные полотенца, электрополотенца)	✓	
2	Соблюдение обучающимися созданными условиями	✓	
Санитарно-техническое состояние помещений для приема пищи			
3	Санитарное состояние помещения для приема пищи соответствует установленным требованиям (чистый зал, столы протерты, мебель без повреждений)	✓	
	Проведение уборки помещений для приема пищи после каждого приема пищи	✓	
	Наличие промаркированной ветоши для уборки столов	✓	
	Отсутствие сколов на столовой посуде	✓	
	Наличие салфеток на обеденных столах	✓	
	Качество мытья школьной посуды (посуда промыта, просушена)	✓	
	Наличие следов насекомых, грызунов и следы их жизнедеятельности в столовой		✓
Режим работы помещений для приема пищи			
4	Наличие утвержденного графика приема пищи обучающимися	✓	
	Своевременность накрытия столов	✓	
	Своевременность прихода в столовую обучающихся	✓	
Организация питания			
5.	Наличие утвержденного примерного / цикличного/ меню основного питания для всех возрастных групп и режимов функционирования учреждения	✓	
	Соответствие ежедневного меню утвержденному	✓	
	Отсутствие запрещенных блюд и продуктов	✓	
	Наличие информационного стенда в обеденном зале (приказ об организации питания, приказ о создании бракеражной комиссии, утвержденное меню, график питания обучающихся, график дежурства педагогов в обеденном зале)	✓	
	Наличие стенда на котором размещено ежедневное меню с указанием стоимости блюд	✓	
	Наличие диетического /лечебного меню		✓

5.	Проведение санитарно-эпидемиологического контроля	✓
	Бракераж готовой продукции	✓
6.	Осутствие систем контроля качества порций на раздаточном пункте	✓
	Осутствие контроля за соответствием температуры подачи	✓
	Проведение бракеража готовой продукции с помощью бракеражной комиссии перед раздачей блюд	✓
7.	Организационная оценка блюд	✓
	Определение индекса полезности	✓
	- менее 20%	
	30%-40%	
	50% и более	
	Культур.-об. заведения	
8.	Внешний вид работников пищеблока соответствует установленным санитарным требованиям (отсутствие одежды, отсутствие украшений, наличие перчаток при раздаче)	✓
	Соблюдение этики подачи блюд	✓
	Наличие салфеток, хлебниц	✓
	Наблюдение за культурой питания обучающихся во время приема пищи	✓
	Проведение профилактических мероприятий	
9.	Организация просветительской работы с обучающимися и родителями по формированию культуры питания	✓
	Наличие стенда с информацией по формированию культуры питания	✓
10.	Организация питьевого режима	
	Питьевой режим организован	✓
11.	Работа с поставщиками	✓
	Ведение претензионной работы	✓

Рекомендации: В ходе проверки режимов питания обучающихся по организации питания, замечаний нет

Члены комиссии:



Вилкина СВ
Мавбушева Е.В.
Свободенко Е.А.

