

	Основные вопросы, подлежащие контролю	Результаты проверки
<b>1. Доставка, прием и хранение пищевых продуктов</b>		
1.1.	Наличие сопроводительных документов на поступающие в пищеблок сырье и пищевые продукты: 1.1.1. товаросопроводительная документация, обеспечивающая прослеживаемость пищевой продукции (её происхождение)	<i>имеется</i>
	1.1.2. документы, подтверждающие качество и безопасность продукции (в зависимости от вида пищевого продукта).	<i>имеются</i>
1.2.	Наличие маркировки на транспортной упаковке поступающих на пищеблок продуктов.	<i>имеется</i>
1.3.	Условия хранения пищевых продуктов на пищеблоке контролируются путем сравнения сроков годности и температурного режима, указанных на маркировке продукта, фактическим условиям хранения.	<i>соблюдено</i>
<b>2. Приготовление блюд на пищеблоке школы</b>		
2.1.	Меню на день проверки	<i>имеется</i>
2.2.	Наличие согласованного примерного меню, в котором указан перечень блюд и их состав на каждый день.	<i>имеется</i>
2.3.	Оценка соответствия фактического перечня готовых блюд на столе у школьника тем блюдам, которые указаны в меню на день проверки.	<i>соблюдено</i>
2.4.	Сравнение фактического веса блюда норме выхода блюда, указанного в меню, путем взвешивания отдельных порций готового блюда (выборочно 3 порции) или путем деления общей массы готового блюда (за вычетом тары) на количество выписанных порций.	<i>соблюдено</i>
2.5.	Оценка технологии приготовления блюда проводится путем сравнения фактического наличия на пищеблоке на момент проверки пищевых продуктам и перечня необходимого сырья и продуктов, указанного в меню.	<i>соблюдено</i>
<b>3. Выдача готовых блюд</b>		
3.1.	Оценка температуры готовых блюд на линии раздачи и непосредственно на столе у школьника.	<i>в норме</i>
3.2.	Организация работы бракеражной комиссии оценивается по следующим моментам: наличие положения о комиссии, её состав и фактическое участие всех членов комиссии в ежедневной работе,	<i>имеется</i>

	заполнение бракеражного журнала по каждому блюду с подписями членов комиссии.	
3.3.	Качество приготовленной пищи	<i>отличное</i>
<b>4.Соблюдение требований СанПин</b>		
4.1.	Санитарное состояние пищеблока, столовой	<i>отличное</i>
4.2.	Суточные пробы	<i>имеются</i>
4.3.	Контрольная порция	<i>имеется</i>
<b>5.Информационная открытость</b>		
5.1.	Информация на стенде	<i>имеется</i>
	Состав бракеражной комиссии	<i>имеется</i>
	Ежедневное меню	<i>имеется</i>
	График работы столовой	<i>имеется</i>
	Часы свободного посещения для контроля питания	<i>имеется</i>
	Телефоны «горячей линии»	<i>нет</i>
	Ответственные должностные лица	<i>имеется</i>
	Материалы по культуре питания	<i>имеется</i>

*Виз*      *Ожонкова Т.В.*

---

Подпись      (ФИО проверяющего)

---

Подпись      (ФИО проверяющего)