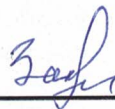


	Основные вопросы, подлежащие контролю	Результаты проверки
1. Доставка, прием и хранение пищевых продуктов		
1.1.	Наличие сопроводительных документов на поступающие в пищеблок сырье и пищевые продукты: 1.1.1. товаросопроводительная документация, обеспечивающая прослеживаемость пищевой продукции (её происхождение)	+
	1.1.2. документы, подтверждающие качество и безопасность продукции (в зависимости от вида пищевого продукта).	+
1.2.	Наличие маркировки на транспортной упаковке поступающих на пищеблок продуктов.	+
1.3.	Условия хранения пищевых продуктов на пищеблоке контролируются путем сравнения сроков годности и температурного режима, указанных на маркировке продукта, фактическим условиям хранения.	+
2. Приготовление блюд на пищеблоке школы		
2.1.	Меню на день проверки	+
2.2.	Наличие согласованного примерного меню, в котором указан перечень блюд и их состав на каждый день.	+
2.3.	Оценка соответствия фактического перечня готовых блюд на столе у школьника тем блюдам, которые указаны в меню на день проверки.	+
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.	+
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.	+
3. Выдача готовых блюд		
3.1.	Оценка температуры готовых блюд на линии раздачи и непосредственно на столе у школьника.	—
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,	+

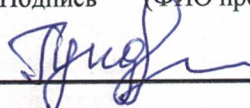
	заполнение бракеражного журнала по каждому блюду с подписями членов комиссии.	
3.3.	Качество приготовленной пищи	+ + +
4.Соблюдение требований СнПин		
4.1.	Санитарное состояние пищеблока, столовой	+
4.2.	Суточные пробы	+
4.3.	Контрольная порция	+
5.Информационная открытость		
5.1.	Информация на стенде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

Захарова Г.Н.



Подпись (ФИО проверяющего)

Тунгарзе Л.В.



Подпись (ФИО проверяющего)