

	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)	да
	1.1.2. документы, подтверждающие качество и безопасность продукции (в зависимости от вида пищевого продукта).	да
1.2.	Наличие маркировки на транспортной упаковке поступающих на пищеблок продуктов:	да
1.3.	Условия хранения пищевых продуктов на пищеблоке контролируются путем сравнения сроков годности и температурного режима, указанных на маркировке продукта, фактическим условиям хранения.	да
2. Приготовление блюд на пищеблоке школы		
2.1.	Меню на день проверки	да
2.2.	Наличие согласованного примерного меню, в котором указан перечень блюд и их состав на каждый день.	да
2.3.	Оценка соответствия фактического перечня готовых блюд на столе у школьника тем блюдам, которые указаны в меню на день проверки.	да
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.	не ушло - решил
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.	да
3. Выдача готовых блюд		
3.1.	Оценка температуры готовых блюд на линии раздачи и непосредственно на столе у школьника.	все горячее
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,	да

	заполнение бракеражного журнала по каждому блюду с подписями членов комиссии.	да
3.3.	Качество приготовленной пищи	хорошее
4.Соблюдение требований СпПин		
4.1.	Санитарное состояние пищеблока, столовой	хорошее
4.2.	Суточные пробы	есть
4.3.	Контрольная порция	есть
5.Информационная открытость		
5.1.	Информация на стенде	да
	Состав бракеражной комиссии	есть
	Ежедневное меню	есть
	График работы столовой	есть
	Часы свободного посещения для контроля питания	с 8 ⁰⁰ до 14 ⁰⁰
	Телефоны «горячей линии»	имеется
	Ответственные должностные лица	директор
	Материалы по культуре питания	есть стенд.

член общественного совета №2 1711 Турец

Подпись (ФИО проверяющего)

член общественного совета 1 ВС Белов

Подпись (ФИО проверяющего)

Замечание:
столовой крайне необходимо
посудомойные машины.