

МАОУ СОШ №20

Дата посещения 26.04.2023 Время посещения 10⁰⁰

Ф.И.О. членов Комиссии по контролю за контролем готовых блюд:

члены комиссии:

И.В. Филиппа - подполковник, В.В. Рудакосва - и.в. - прауф.
С.И. Коробко - Мед. работник, Д.С. Латышев - с/в. Кадет

№ п/п	Вопрос	Основание	Периодичность	Выполнено «да/нет»
1	Линия раздачи оснащена термометрами	<u>Пункт 5.1</u> СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В сроки, указанные в программе производственного контроля	да
2	Температура готовых блюд соответствует той, что указана в технологической карте	<u>Пункт 5.2</u> СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	да
3	Холодные блюда, кондитерские изделия и напитки размещаются на охлаждаемой витрине	<u>Подпункт 3.5.1</u> пункта 3.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В дни, в которые подают такие блюда	да
4	Назначенный работник пищеблока проводит отбор суточной пробы от каждой партии приготовленной пищевой продукции			да
5	При отборе суточной пробы ответственный работник выполняет требования к отбору суточной пробы (каждая проба помещается в обеззараженные и промаркированные емкости; холодные закуска, первые блюда, гарниры и напитки отбираются	<u>Подпункт 8.1.10</u> пункта 8.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждая партия блюд	да

	по 100 г, порционные блюда – целиком)			
6	Суточные пробы хранятся 48 часов в холодильнике при температуре от +2 °С до +6 °С			да
7	Готовые блюда реализуются в установленный срок (для участников турпоходов – не позже 2 часов с момента изготовления, в остальных случаях – не более 3 часов с момента размещения на раздаче)	Подпункт 3.5.1 пункта 3.5, подпункт 8.7.4 пункта 8.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20		да
8	Готовые блюда не замораживают, реализуют на следующий и в другие дни	Подпункты 3.5.4 и 3.5.6 пункта 3.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	нет

Члены комиссии:

<u>Розителло Акуф</u>	<u>И.В. Дюкина</u>
<u>Зав. производ-ом</u>	<u>О.В. Рудикова</u>
<u>Мед. работник</u>	<u>С.Н. Коробко</u>
<u>Сек. педагог</u>	<u>Д.И. Латышова</u>

МАОУ СОШ №20

Дата посещения 26.04.2023 Время посещения 10⁰⁰

Ф.И.О. членов Комиссии по контролю за организацией питания:

члены комиссии:

И.В. Акишина - родители, Д.В. Русакова - зав. производством,
С.Н. Коробко - мед. работник, Д.И. Латыпова - сов. член.

Показатель	Оценка (нужное подчеркнуть)	Примечание
Санитарное состояние столовой	Полы чистые/требуют уборки Столы чистые/требуют уборки Мыло стоит на раковинах/нет	
Организация питания в столовой	Соблюдается график питания/нет Сопровождение классным руководителем/нет	
Наличие меню в столовой	Меню размещено/нет	
Наличие контрольного блюда в столовой	Блюдо представлено/нет Блюда соответствуют меню/не соответствуют	
Соответствие раздаточных порций контрольному блюду	Объем соответствует/не соответствует	
Соблюдение температурного режима блюда	Блюдо горячее/холодное	
Качество питания	Много блюд осталось не тронутыми/съели более половины/съели все	хотелось бы больше мясорубку мясной и в.Товаров или фруктов (иссуры)
Наличие дез.средств., моющих средств	Имеется/не имеется	
Наличие у работников столовой спец.одежды	Имеется/не имеется	
Фартук	Имеется/не имеется	
Маска	Имеется/не имеется	
Перчатки	Имеется/не имеется	

Члены комиссии:

И.В. Акишина Родитель
Зав. произв-ом Д.В. Русакова
С.Н. Коробко Мед. работник
Д.И. Латыпова Сов. член

