

**МАОУ СОШ №20**

Дата посещения 19.10.2022 Время посещения 10<sup>00</sup>

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

члены комиссии:

М.Т. Кротова, З.Н. Коробко, Д.И. Латыпова,  
О.В. Русякова

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

Члены комиссии:

Родитель: Кротова М.Т. Завхоз

Мед. работник: проф Коробко З.Н.

Сот. педагог: Латыпова Д.И.

Зав.прод. ул.: Русякова О.В.

# МАОУ СОШ №20

Дата посещения 19.10.2022 Время посещения 09<sup>55</sup>

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

члены комиссии:

М.Т. Порошова, З.М. Коробко, Д.Ч. Латыпова,  
О.В. Русакова

№ 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 закуски, 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:

Родитель: Жерева Королёва М.А.  
 Мед. работники: Жеробко С.Н.  
 Соц. педагог: Ламинова Д.И.  
 Зав. учеб.-м.р.: Русанова О.В.