

МАОУ СОШ №20

Дата посещения 30.11.2022 Время посещения 10⁰⁰

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

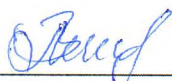
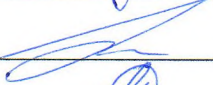

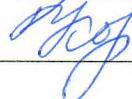
члены комиссии:

И.В. Анисина - родитель, О.В. Русанова - зав. пресув.
Д.И. Наттыпова - сеч. пр., С.Н. Коробков - мед. раб.

№ 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:

Председатель:  У. В. Айсына
 Зав. групп:  Д. В. Русанова
 Вед. педагог:  Д. У. Матюкова
 Мер. работник:  С. М. Коробко

МАОУ СОШ №20

Дата посещения 30.11.2022 Время посещения 10¹⁰

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

члены комиссии:

И.В. Айшина-приттель, О.В. Русакова - зав. прещед., Д.И. Латтнева-соц.пеу., С.М. Коробко - мед. раб.

Показатель	Оценка (нужное подчеркнуть)	Примечание
Санитарное состояние столовой	<u>Полы чистые</u> /требуют уборки <u>Столы чистые</u> /требуют уборки <u>Мыло стоит на раковинах</u> /нет	
Организация питания в столовой	<u>Соблюдается график питания</u> /нет <u>Сопровождение классным руководителем</u> /нет	
Наличие меню в столовой	<u>Меню размещено</u> /нет	
Наличие контрольного блюда в столовой	<u>Блюдо представлено</u> /нет <u>Блюда соответствуют меню</u> /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/ <u>съели более половины</u> /съели всё	
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:

Приттель: Айш И.В. Айшина
Зав. прещед.: Ру О.В. Русакова
Соц.педагог: Лат Д.И. Латтнева
Мед. работник: Кор С.М. Коробко

