

Дата проверки 18.11.2021г.

№	Позиции	Отметка по итогам прове
1	Своевременность заполнения документации по питанию:	
	Журнал бракеража готовой продукции	+
	Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья	+
	Журнал здоровья сотрудников	+
	Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд	+
	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	+
2	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	+
3	Количество перемен и продолжительность, предназначенных для приема пищи	+
4	Питьевой режим в организации представлен:	+
5	Качество обслуживания, наличие и состояние санитарной одежды персонала столовой	+
6	Наличие в обеденном зале согласованного руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий	+
7	Наличие договора с Роспотребнадзором о проведении лабораторных исследований	+
8	Отсутствие деформированной кухонной и столовой посуды с отбитыми краями, трещинами, с поврежденной эмалью; разделочных досок и деревянного инвентаря с трещинами и механическими повреждениями	+
9	Использование моющих, дезинфицирующих средств в соответствии с инструкциями по их применению	+
10	Качество уборки обеденного зала	+
11	Достаточное количество раковин для мытья рук	+
12	Наличие контрольного блюда в столовой	+
13	Санитарное состояние столовой	+
14	Соблюдение температурного режима блюд	+
15	Наличие внутренней отделки помещений пищеблока (полы, стены, потолки), допускающей проведение уборки влажным способом с применением дезинфицирующих средств. Проводится визуально из обеденного зала	+
16	Наличие договоров о дезинсекционной и дератизационной обработки	+
17	Информация об организации, осуществляющей питание в столовой	+

Ответственные за организацию питания.

Представители родительской общности

Инициаторы

Васильева О.Н.

Александрова М.Ф.

Завалин В.В.

Курникова Р.И.

Гончар  
Сид  
Сид  
Сид