



МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ХОЗЯЙСТВЕННО-ЭКСПЛУАТАЦИОННАЯ СЛУЖБА»

СПРАВКА

по итогам проверки организации горячего питания  
в ОО города и района

1. ОО № 4
2. Дата проверки 03.10.2011
3. Количество учащихся в школе \_\_\_\_\_
4. Количество учащихся, охваченных горячим питанием (чел, %) \_\_\_\_\_
5. Наличие меню на день в обеденном зале +
  - подписано шеф-поваром +
  - утверждено директором школы +
  - указаны блюда, вес, цена каждого блюда, общая стоимость +
6. Калькуляционные и технологические карты:
  - наличие +
  - утверждены руководителем школы \_\_\_\_\_
  - подписаны калькулятором \_\_\_\_\_

соответствие закладки (по меню-требованию) технологическим картам:

№ п/п	Наименование	Вес по меню	Вес по факту	Расхождение
1.	<u>Завтрак</u>			
2.	<u>Битербрер с сыром</u>	<u>35 сыр. 15</u>	<u>13,6.</u>	
3.	<u>Фучо Варшаве</u>			
4.	<u>Каша манная. Фрукты</u>			
5.	<u>Корейский салат</u>			

7. Документация (указать дату последней записи):

- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции +
- журнал бракеража готовой пищевой продукции +
- журнал учета температурного режима в холодильниках +
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях +
- журнал «Гигиенический» +
- журнал учета неисправностей технологического и холодильного оборудования \_\_\_\_\_

- книга складского учета продуктов \_\_\_\_\_
- ведомость рациона питания учащихся +

8. Выполняется ли режим мытья посуды:

- наличие трех ванн \_\_\_\_\_
- для замачивания +
- для мытья +
- для споласкивания +
- инструкций по мытью посуды +

9. Наличие суточных проб \_\_\_\_\_

- хранение суточных проб \_\_\_\_\_

10. Наличие контрольного блюда \_\_\_\_\_

11. Наличие циклического меню +

12. Санитарное состояние пищеблока +

13. Санитарное состояние обеденного зала +



14. Наличие и исправность технологического и холодильного оборудования +

15. Соблюдение требований к организации питьевого режима +

16. Посуда в наличии (целостность) +

17. Наличие моющих и дезинфицирующих средств +

18. Наличие санитарных книжек (своевременное прохождение медицинского осмотра)

19. Требования к соблюдению правил личной гигиены +

20. Наличие маркированной кухонной посуды +

21. Наличие сертификатов соответствия, маркировочных ярлыков, ветеринарного свидетельства на продукты питания +

22. Состояние складских помещений (холодильные камеры, дата поверки весов, наличие акта о пломбировании) +

23. Соблюдение товарного соседства в холодильных камерах +

24. Наличие нормативной документации по организации питания

- приказ по организации питания +

- ответственное лицо за организацию горячего питания +

- план мероприятий по организации питания +

- приказ о Совете по питанию +

- протоколы Совета по питанию +

- приказ о составе бракеражной комиссии +

- личные дела учащихся из многодетных семей +

- способ родительской платы за питание бухгалтерской

25. Эстетическое оформление обеденного зала +

26. Качество поставленных продуктов питания в организацию, контроль сроков и условий хранения в соответствии с требованиями :

27. Выводы и рекомендации

1) В учреждении бракеражная готовой продукции нет комиссии питьевого режима бракеражной комиссией в 30.09.2022 г.

2) В наличии свое весов, они поверены до 25.10.2022 (срок), на лицевой не поверены.

3) В ведомости районной администрации нет комиссии ответственной по питанию с 28.09.2022 г.

4) Влажность и t в едварской помещении не берется из-за отсутствия гигрометра

5) Нет санит. книжки у Поповой Н.А.

нет санит. книжки профилактических прививок у Перфильевой.

6) Учителя взяли готовые блюда со съедобных крышек для детей и ем.