

## № 1 ПО ИТОГАМ

« 15 » октября 2021 г.

МБОУ ООШ п.Долми

Комиссия в составе:

1. Ходакова В.В.
2. Бородина Н.Е.
3. Соболева А.В.
4. Вишнякова О.П.
5. Кротова В.В.

провела проверку столовой по следующим вопросам (нужное отметить знаком V):

1. Контроль качества сырой и готовой продукции (бракераж)
2. Контрольное взвешивание
3. Соблюдение циклического меню V
4. Контроль соблюдения норм питания
5. Контроль санитарного состояния помещений обеденного зала, пищеблока и его сотрудников. V
6. Контроль ведения документации пищеблока V.
7. Контроль обеспечения льготным питанием.
8. Проверка качества, количества и оформления приготовленных блюд. V
9. 9. Контроль соблюдения графика работы столовой.
10. Контроль ведения отчетной документации по организации питания обучающихся.
11. Проверка состояния оборудования школьной столовой.
12. Проверка температурного режима холодильников и холодильных камер.
13. Проверка наличия и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств. V
14. Проверка условий и сроков хранения продуктов, товарного соседства.
15. Проверка наличия санитарных книжек сотрудников

**В результате проверки установлено (нужное подчеркнуть):**

1. Сырая и готовая продукция (Соответствует норме / не соответствует норме/ иное) соответствует
2. Объем выхода готового блюда (Соответствует норме / не соответствует норме/ иное) соответствует
3. Циклическое меню (соблюдается/ не соблюдается/ иное) \_\_\_\_\_
4. Нормы питания (Соблюдаются/не соблюдаются/иное) соблюдаются \_\_\_\_\_
5. Санитарное состояние помещений обеденного зала, пищеблока и его сотрудников  
(Удовлетворительное/  
Неудовлетворительное/иное) \_\_\_\_\_

6. Документация пищеблока (Ведется в соответствии с требованиями СанПиНа/не ведется/иное) \_\_\_\_\_
7. Обучающиеся льготным питанием (Обеспечены/не обеспечены/иное) \_обеспечены
8. Качество, количество и оформление приготовленных блюд (Соответствует/не соответствует норме/иное)\_\_\_ **соответствует** \_\_\_\_\_
9. График работы столовой (имеется/не имеется, соблюдается/не соблюдается, иное) \_\_\_\_\_
10. Отчетная документация по организации питания обучающихся (Ведется/не ведется/иное) \_\_\_\_\_
11. Оборудование школьной столовой (в удовлетворительном состоянии, в неудовлетворительном состоянии/иное) \_\_\_\_\_
12. Температурный режим холодильников и холодильных камер (соблюдается/не соблюдается/иное) **соблюдается** \_\_\_\_\_
13. Уборочный инвентарь, моющие и дезинфицирующие средства (Имеются/отсутствуют; правила хранения соблюдаются/не соблюдаются/иное) \_\_\_\_\_
14. Условия и сроки хранения продуктов, товарное соседство (соблюдаются/не соблюдаются/иное) \_\_\_\_\_
15. Санитарные книжки сотрудников (имеются/не имеются/иное) \_\_\_\_\_

В результате проверки установлено: \_\_\_\_\_ **замечаний**  
**нет** \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ Подписи членов комиссии:

Ходакова В.В. -   
Бородина Н.Е. -   
Соболева А.В. -   
Вишнякова О.П. -   
Кротова В.В. - 

## № 2 ПО ИТОГАМ

« 17 » декабря 2021 г.

МБОУ ООШ п.Долми

Комиссия в составе:

1. Ходакова В.В.
2. Бородина Н.Е.
3. Вишнякова О.П.
4. Кротова В.В.
5. Соболева А.В.

провела проверку столовой по следующим вопросам (нужное отметить знаком V):

10. Контроль качества сырой и готовой продукции (бракераж)
11. Контрольное взвешивание
12. Соблюдение циклического меню V
13. Контроль соблюдения норм питания
14. Контроль санитарного состояния помещений обеденного зала, пищеблока и его сотрудников. V
15. Контроль ведения документации пищеблока V.
16. Контроль обеспечения льготным питанием.
17. Проверка качества, количества и оформления приготовленных блюд. V
18. Контроль соблюдения графика работы столовой.
16. Контроль ведения отчетной документации по организации питания обучающихся.
17. Проверка состояния оборудования школьной столовой.
18. Проверка температурного режима холодильников и холодильных камер.
19. Проверка наличия и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств. V
20. Проверка условий и сроков хранения продуктов, товарного соседства.
21. Проверка наличия санитарных книжек сотрудников

В результате проверки установлено (нужное подчеркнуть):

1. Сырая и готовая продукция (Соответствует норме / не соответствует норме/ иное) \_
2. Объем выхода готового блюда (Соответствует норме / не соответствует норме/ иное) \_\_
3. Циклическое меню (соблюдается/ не соблюдается/ иное) соблюдается
4. Нормы питания (Соблюдаются/не соблюдаются/иное) \_\_\_\_\_
5. Санитарное состояние помещений обеденного зала, пищеблока и его сотрудников

(Удовлетворительное/

Неудовлетворительное/иное) удовлетворительное

6. Документация пищеблока (Ведется в соответствии с требованиями СанПина/не ведется/иное) **Ведется в соответствии с требованиями СанПина** \_\_\_\_\_
7. Обучающиеся льготным питанием (Обеспечены/не обеспечены/иное) **обеспечены**
8. Качество, количество и оформление приготовленных блюд (Соответствует/не соответствует норме/иное) **соответствует**

---

9. График работы столовой (имеется/не имеется, соблюдается/не соблюдается, иное) \_\_\_\_\_
10. Отчетная документация по организации питания обучающихся (Ведется/не ведется/иное) \_\_\_\_\_
11. Оборудование школьной столовой (в удовлетворительном состоянии, в неудовлетворительном состоянии/иное) \_\_\_\_\_

---

12. Температурный режим холодильников и холодильных камер (соблюдается/не соблюдается/иное) \_ \_
13. Уборочный инвентарь, моющие и дезинфицирующие средства (Имеются/отсутствуют; правила хранения соблюдаются/не соблюдаются/иное) **имеются, правила хранения соблюдаются** \_\_\_\_\_
14. Условия и сроки хранения продуктов, товарное соседство (соблюдаются/не соблюдаются/иное) \_\_\_\_\_
15. Санитарные книжки сотрудников (имеются/не имеются/иное) \_\_\_\_\_

В результате проверки установлено: \_\_\_\_\_ **замечаний**  
**нет** \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ Подписи членов комиссии:

Ходакова В.В. -   
Бородина Н.Е. -   
Соболева А.В. -   
Вишнякова О.П. -   
Кротова В.В. - 

### № 3 ПО ИТОГАМ

« 18 » февраль 2022 г.

МБОУ ООШ п.Долми

Комиссия в составе:

1. Ходакова В.В.
2. Бородина Н.Е.
3. Вишнякова О.П.
4. Кротова В.В.
5. Соболева А.В.

провела проверку столовой по следующим вопросам (нужное отметить знаком V):

1. Контроль качества сырой и готовой продукции (бракераж) V
2. Контрольное взвешивание V
3. Соблюдение циклического меню
4. Контроль соблюдения норм питания
5. Контроль санитарного состояния помещений обеденного зала, пищеблока и его сотрудников.
6. Контроль ведения документации пищеблока.
7. Контроль обеспечения льготным питанием. V
8. Проверка качества, количества и оформления приготовленных блюд.
9. Контроль соблюдения графика работы столовой.
10. Контроль ведения отчетной документации по организации питания обучающихся. V
11. Проверка состояния оборудования школьной столовой. V
12. Проверка температурного режима холодильников и холодильных камер.
13. Проверка наличия и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств.
14. Проверка условий и сроков хранения продуктов, товарного соседства. V
15. Проверка наличия санитарных книжек сотрудников V

В результате проверки установлено (нужное подчеркнуть):

1. Сырая и готовая продукция (Соответствует норме / не соответствует норме / иное) соответствует норме
2. Объем выхода готового блюда (Соответствует норме / не соответствует норме / иное) соответствует норме
3. Циклическое меню (соблюдается / не соблюдается / иное) \_\_\_\_\_
4. Нормы питания (Соблюдаются / не соблюдаются / иное) \_\_\_\_\_

5. Санитарное состояние помещений обеденного зала, пищеблока и его сотрудников (Удовлетворительное/ Неудовлетворительное/иное)\_  
\_\_\_\_\_
6. Документация пищеблока (Ведется в соответствии с требованиями СанПиНа/не ведется/иное)\_ \_\_\_\_\_
7. Обучающиеся льготным питанием (Обеспечены/не обеспечены/иное)\_ **обеспечены**
8. Качество, количество и оформление приготовленных блюд (Соответствует/не соответствует норме/иное)\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
9. График работы столовой (имеется/не имеется, соблюдается/не соблюдается, иное)\_\_\_\_\_
10. Отчетная документация по организации питания обучающихся (Ведется/не ведется/иное)\_ **ведется**\_
11. Оборудование школьной столовой (в удовлетворительном состоянии, в неудовлетворительном состоянии/иное)\_\_\_ **в удовлетворительном состоянии**  
\_\_\_\_\_
12. Температурный режим холодильников и холодильных камер (соблюдается/не соблюдается/иное)\_ \_
13. Уборочный инвентарь, моющие и дезинфицирующие средства (Имеются/отсутствуют; правила хранения соблюдаются/не соблюдаются/иное)\_ \_\_\_\_\_
14. Условия и сроки хранения продуктов, товарное соседство (соблюдаются/не соблюдаются/иное)\_ **соблюдается** \_\_\_\_\_
15. Санитарные книжки сотрудников (имеются/не имеются/иное)\_\_\_ **имеются, данные актуальны** \_\_\_\_\_

В результате проверки установлено: \_\_\_\_\_ замечаний  
нет \_\_\_\_\_

---

Подписи

Ходакова В.В.-

Бородина Н.Е.-

Соболева А.В.-

Вишнякова О.П.-

Кротова В.В. -

