

Рекомендуемые темы проверок по организации питания обучающихся МАОУ «СОШ №14»

1. Проверка качества питания

Проверка качества поставляемой продукции и сырья.

Проверка сроков реализации и условий хранения готовой продукции и сырья.

Проверка наличия меню, соответствие вывешенного меню фактическому питанию, выполнение норм раздачи готовой продукции.

Контроль за организацией приема пищи обучающимися.

Контроль за соблюдением санитарно-дезинфекционного режима в период карантина в учреждении.

Контрольные проверки по закладке сырья для приготовления блюд.

Контрольное взвешивание отпускаемой продукции.

Проверка соответствия документации на продукты, поступающие на пищеблок.

Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд.

Контроль организации приема пищи учащимися (санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание).

Соответствие меню и накладных книге учета продуктов и бракеражному журналу.

Соблюдение гигиенических норм и правил учащимися во время приема пищи.

2. Проверка санитарного состояния столовой и пищеблока

Наличие достаточного количества посуды и кухонного инвентаря на пищеблоке, маркировка.

Проверка личных медицинских книжек сотрудников пищеблока, соблюдение правил личной гигиены персоналом столовой, наличие на пищеблоке журнала здоровья.

Наличие спецодежды, наличие и условия хранения инвентаря. Наличие и условия хранения на пищеблоке дезинфицирующих средств, соблюдение гигиенических требований по уборке помещения и мытью посуды.

Соблюдение санитарного состояния пищеблока, обеденного зала и подсобных помещений.

Наличие инструкций по использованию технологического оборудования.

Состояние технологического оборудования, его исправность, наличие термометров.

3. Проверка условий поставки готовой продукции и сырья

Проверка условий транспортировки и доставки продукции.

Контроль тары, используемой для доставки сырья и готовой продукции.