

Справка

по результатам проверки школьной столовой МБОУ «СОШ № 30» г. Чебоксары
по организации питания обучающихся

«03» сентября 2025 года

Цель проверки: наличие предписанных СанПин документов на пищеблоке.

Члены комиссии по общественному контролю в составе

Председатель	Мальцева С.Б.	зам. директора по ВВР
	Мясникова М.В.	член бракеражной комиссии
	Федорова Н.В.	медицинский работник

Были проверены документы на пищеблоке: копии примерного цикличного 12-тидневного меню, ассортиментный перечень буфетной продукции, реализуемой за наличный расчет, накладные, ценники, бракеражные журналы готовой и сырой продукции, медицинские книжки работников пищеблока, технологические карты, инструкции по соблюдению санитарно-гигиенических правил при обработке и приготовлении пищи, журнал «Здоровья» (допуск сотрудников пищеблока до работы), накладные на поступающую продукцию (сроки изготовления и реализации), контрольный журнал (записи проверяющих пищеблок), сертификаты на моющие средства, наглядная информация (график работы столовой, информация о предприятии, которое обслуживает школу, копия лицензии комбината питания, ежедневное меню, прейскурант на буфетную продукцию, наглядная агитация о здоровом питании. Проверены контрольные порции обеда, условия хранения гастрономических продуктов, сертификаты на мясные изделия. Были сняты пробы блюд обеда общего котла, указанные в меню (меню прилагается).

Результаты проверки:

1. Копии примерного цикличного 1-тидневного меню, согласованного с ООО «Кулинар-плюс», утвержденного директором школы, имеется/не имеется.
2. Ассортиментный перечень буфетной продукции, реализуемой за наличный расчет имеется/не имеется.
3. Накладные, ценники на буфетную продукцию, реализуемую за наличный расчет имеются/не имеются.
4. Бракеражный журнал готовой и сырой продукции имеется/не имеется, записи зав. производством, членами бракеражной комиссии ведутся регулярно/нерегулярно.
5. Медицинские книжки работников пищеблока оформлены своевременно в наличии.
6. Технологические карты на все блюда меню имеются/не имеются.
7. Журнал «Здоровья» (допуск сотрудников пищеблока до работы) ведется регулярно/нерегулярно.
8. Накладные на поступающую продукцию с указанием сроков изготовления и реализации имеются/не имеются.
9. Сертификаты соответствия, санитарно-эпидемиологические заключения хранятся/не хранятся в отдельных папках по месяцам.
10. Контрольный журнал (записи проверяющих пищеблок) имеется, записи сделаны всеми/не всеми проверяющими.
11. Инструкции по применению на моющие средства («Сульфохлорантин-Д» и «Ника») имеются/не имеются.
12. Инструкции по соблюдению санитарно-гигиенических правил при обработке и приготовлении пищи имеются/не имеются, размещены/не размещены в соответствующих помещениях на стенах перед ваннами.
13. Контрольные порции обеда на раздаче перед кассой имеются/не имеются.
14. Условия хранения гастрономических продуктов соблюдаются хорошие, сертификаты на продукты животного происхождения имеются/не имеются, градусники в холодильниках имеются/не имеются, журнал учета температурного режима ведется/не ведется.
15. Качество блюд хорошее/удовлетворительное, соответствует/не соответствует требованиям здорового питания школьников.
16. Наглядная информация (график работы столовой и буфета, график дежурства педагогов по столовой, информация о предприятии, которое обслуживает школу, ежедневное меню, прейскурант на буфетную продукцию, наглядная агитация о здоровом питании) размещена/не размещена на стендах в обеденном зале.
17. На информационных стендах копия лицензии комбината питания, информация о правах потребителя имеется/не имеется.

Члены комиссии

Ознакомлена: зав. производством


С.Б. Мальцева
М.В. Мясникова
Н.В. Федорова
Т.Н. Донская