

от	
	па проверку столовой по следующим вопросам (нужное отметить знаком V):
	Контроль качества сырой и готовой продукции (бракераж).
	Соблюдение десятидневного меню.
	Контроль соблюдения норм питания.
	Контроль санитарного состояния помещений обеденного зала, пищеблока и его сотрудников.
	Контроль ведения документации пищеблока.
	Проверка качества, количества и оформления приготовленных блюд.
	Мониторинг ведомостей питания классных руководителей.
	Контроль соблюдения графика работы столовой.
	Контроль ведения отчетной документации по организации питания обучающихся. Контроль соблюдения графика работы столовой.
	тьтате проверки установлено (нужное подчеркнуть):
	Сырая и готовая продукция (соответствует норме/ не соответствует норме/ иное)
2.	Объем выхода готового блюда (соответствует норме/ не соответствует норме/иное)
3.	Десятидневное меню (соблюдается/не соблюдается)
	Нормы питания (соблюдаются/не соблюдаются/иное)
5.	
	(удовлетворительное/неудовлетворительное/иное)
6.	Документация пищеблока (всдется в соответствии с требованиями САН ПИНа/не ведется/иное)
7.	Качество, количество и оформление приготовленных блюд (соответствует/не соответствует/иное)
8.	Ведомости питания классных руководителей (ведутся/не ведутся/иное)
9.	График работы столовой (имеется/не имеется, соблюдается/не соблюдается, иное)
10.	Отчетная документация по организации питания обучающихся (ведется/не ведется/иное)
11.	График питания обучающихся (имеется/не имеется, соблюдается/не соблюдается, иное)
12.	Оборудование школьной столовой (в удовлетворительном состоянии, в
	неудовлетворительном состоянии/иное)
	Уборочный инвентарь, моющие и дезинфицирующие средства (имеются/отсутствуют, правила хранения соблюдаются/не соблюдаются/иное)
	льтате проверки установлено: <i>в шком организовано пита</i>
000	en noughbour omroget mener 20%
Подпи	си членов комиссии:
-111/1/1	- Controlororo .
122	and salera eserge of h