**СП ГБОУ СОШ с. Владимировка**

**КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_г.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Анализ**  **перспектив-**  **ного меню и**  **меню-**  **раскладки** | **Соответствие**  **меню-**  **раскладки технологи-**  **ческой**  **карте** | **Соответствие названия**  **блюда и выхода:**  **-журналу бракеража**  **готовой продукции;**  **-меню раскладке;**  **-информации для**  **родителей** | **Правильность подсчёта использованных продуктов за день по меню-раскладке** | **Ведение журнала готовой продукции** | **Контроль**  **составленного**  **анализа по**  **питанию**  **за месяц** | **Документальное подтверждение контроля** | **% отхода при холодной обработке** | **% отхода**  **при**  **терми-**  **ческой**  **обработке** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**СП ГБОУ СОШ с. Владимировка**

**КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ**

**(пищеблок)**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_г.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Соответ-**  **ствие**  **времени**  **получения**  **пищи с**  **утверждённым графиком** | **Правильность применения**  **спец одежды персоналом** | **Хранение проб** | **Технология приготовления**  **пищи** | **Соответствие заложенных продуктов**  **меню-**  **раскладке**  (излишек,  недостача наименований) | **Использование оборудования в соответствии с маркировкой и назначением** | **Состояние оборудования пищеблока** | **Санитарное состояние пищеблока**  (график  уборки, соответствие) | **Температурный режим холодильника для проб, санитарное состояние** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**СП ГБОУ СОШ с. Владимировка**

**КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ**

**(Кладовая)**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_г.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ведение**  **журнала**  **бракеража**  **сырой**  **продукции** | **Санитарное**  **состояние**  **кладовой**  **(наличие**  **графика)** | **Температурный режим**  **холодильного оборудования** | **Хранение скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями** | **Соседство продуктов** | **Состояние тары для сыпучих продуктов** | **Срок годности продуктов** | **Снятие остатков продуктов** | **Докумен-**  **тальное**  **подтвер-**  **ждение**  **контроля** | **Маркировка** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**СП ГБОУ СОШ с. Владимировка**

**КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_г.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Анализ**  **выборки**  **продуктов** | **Ассортимент**  **(разнообразие**  **меню)** | **Состояние**  **документации**  **по питанию** | **Снятие остатков продуктов питания** | **Закладка продуктов питания по ежедневному меню** | **Выход блюд** | **Доведение**  **норм**  **питания**  **до детей** | **% отходов выданной**  **пищи**  **на группы** | **Маркировка посуды**  **в группе** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |