**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** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |