



**КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ  
контроля питания**

**МАОУ «Гуринская СОШ»**

Объекты контроля	Соответствие/несоответствие	П р и м е ч а н и е
Санитарное состояние пищеблока, соблюдение графика уборки	<i>соответствует</i>	
Соблюдение режима питания, графика выдачи пищи	<i>соответствует</i>	
Исправность технологического и холодильного оборудования	<i>соответствует</i>	
Маркировка посуды, уборочного и разделочного инвентаря	<i>соответствует</i>	
Ведение журнала температурного режима холодильного оборудования, журнала здоровья работников	<i>соответствует</i>	
Соблюдение товарного соседства при хранении продуктов питания	<i>соответствует</i>	
Бракераж сырых и скоропортящихся продуктов	<i>соответствует</i>	
Витаминизация готовых блюд	<i>соответствует</i>	
Бракераж готовой продукции	<i>соответствует</i>	
Условия хранения моющих	<i>соответствует</i>	
Состояние посуды для приготовления и приема пищи	<i>соответствует</i>	
Наличие товаро-проводительных документов, подтверждающих их качество	<i>соответствует</i>	
Сроки реализации продуктов	<i>соответствует</i>	
Суточные пробы, отбор и хранение	<i>соответствует</i>	
Соблюдение поточности технологических процессов	<i>соответствует</i>	
Соответствие количества приготовленной пищи объемам и числу порций	<i>соответствует</i>	
Соответствие закладки продуктов меню-требованию	<i>соответствует</i>	

Соблюдение технологии приготовления блюд	соответствует	
Создание условий в группах для приема пищи в	соответствует	
Соблюдение охраны труда на пищеблоке, наличие медицинской аптечки	соответствует	

Дата: 15.01.2024

Председатель бракеражной комиссии:

СРМ / Петрова С.В.

Члены комиссии:

В.И. / Колотуркина А.И.  
А.И. / Иванова А.А.  
 \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_