

Ознакомлена
 координатор
 Врио директора МОУ «Белозерская КШИ»

Е.В. Громова
 « 24 » марта 2026 г.

**ЛИСТ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
 ЗА ПИТАНИЕМ В МОУ «Белозерская коррекционная школа-интернат»**

Мы, нижеподписавшиеся, члены координационной группы в составе:

1. Карпачева Анастасия Васильевна
2. Куратова Ирина Анатольевна
3. Цевилева Ольга Сергеевна
4. Курочкина Юлиана Александровна
5. _____

« 24 » марта 2026 г.

Провели проверку школьного пищеблока столовой, бракераж готовой и скоропортящейся продукции.

В ходе проверки установлено следующее:

Наименование обед, полдник	Меню соответствует 2 дню утвержденного 14-ти дневного меню			
	7-11 лет		Старше 12 л.	
	вес	калории	вес	калории
Салат из свеклы с растит. маслом	60г.	74 ккал	2	
Чипсы из свеклы с майонезом на салат	150г.	132 ккал		
Рыба замороженная	100г.	177 ккал		
Рис отварной	180г.	148 ккал		
Магги тонкие сырковые шарики	200г.	98 ккал		
Клей рисовый	100г.	163 ккал		

Соответствие меню (причина не соответствия)

Меню полностью соответствует
2-му типу утвержденного
14-дневного меню.

Взвешивание порций

Творог - 260 гр. (410 гр.)
Пюре / макароны - 120 гр. (420 гр.)
Гарнир - 190 гр. (440 гр.)
Салат - 50 гр. (410 гр.)
Каша - 200 гр. (40 гр.)
Хлеб - 100 гр. (40 гр.)

Наличие деклараций, ветеринарных свидетельств, сертификатов о соответствии (согласно «Журнала бракеража скоропортящейся продукции»)

Декларации, ветеринарные свидетельства
сертификаты о соответствии предоставлены
меню / согласно «Журнала бракеража
скоропортящейся продукции».

Условия хранения и реализации скоропортящихся продуктов —

соблюдается / согласно кре-
дитуальной документации.

Состояние холодильного оборудования

Все холодильные и морозильные агрегаты
работают исправно, ремонт не требуется.

Наличие специальных комплектов одежды у персонала пищеблока

Персонал пищеблока полностью обеспечен
специальной одеждой (фартук, шапочка, перчатки, тапочки).

Состояние посуды, условия обработки

Посуда в хорошем состоянии, мытье посуды
ручное, соблюдены все требования СанПиН.
Дезинфекция посуды осуществляется
в соответствии с требованиями СанПиН.

Наличие и хранение пищевых проб в течение 48 часов (2 суток)

Пробы хранятся в холодильнике в течение
48 часов в соответствии с требованиями СанПиН.

классе).

Ведение утвержденных в МОУ «Белозерская КШИ» журналов:

Все утверждено в КШИ журналы
и все утверждено журналы
ответственность журналы.

Наличие графика генеральных уборок пищеблока и их выполнение

График генеральных уборок утверждён директором
КШИ. Ответственность за выполнение
уборок несутся.

Условия хранения готовой продукции и соответствия меню-раскладки
технологические карты блюд

Готовая продукция хранится на
открытой полке. Завершению
разбору не подвергается.

По итогам проверки предложено:

Дневник переписки № 1, II
Бюджет и секретка (содерж.).
Других документов нет.

Подписи

ХА
СМ
С.С.
Р

Наркиссина Д. В.
Красова И. А.
Ковалева Д. С.
Курвешин Ю. А.