

Ознакомлена  
координатор,  
директор МОУ «Белозерская КШИ»



И.П. Федотова

« 05 » \_\_\_\_\_ 20 13 г.

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

Мы, нижеподписавшиеся, члены координационной группы в составе:

1. Ташнева Оксана Михайловна
2. Новикова Ольга Сергеевна
3. Федорова Ирина Анатольевна
4. Трибац Татьяна Всеволодовна
5. \_\_\_\_\_

« 05 » \_\_\_\_\_ 20 13 г.

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

В ходе проверки установлено следующее:

| Наименование<br>обед, полдник | Меню соответствует 5 дню<br>утвержденного 14-ти дневного меню |          |              |         |
|-------------------------------|---|----------|--------------|---------|
|                               | 7-11 лет  |          | Старше 12 л. |         |
|                               | вес   | калории  | вес          | калории |
| Форму на сыр                  | 250 г   | 142 ккал |              |         |
| Котлета<br>соевая             | 90 г  | 144 ккал |              |         |
| Рис отварной                  | 180 г   | 148 ккал |              |         |
| Чай с лимоном                 | 200<br>мл   | 88 ккал  |              |         |
| Хлеб ржаной                   | 80 г  | 128 ккал |              |         |

|  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|
|  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|

Соответствие меню (причина не соответствия)

Меню частично не соответствует:  
 I блюдо - чай с сахаром, а не  
 чай  
 (введено расе новисшеее како-  
 рности обера).

**Взвешивание порций**

I блюдо - борщ - 260 г (+10 г)  
 II блюдо - котлеты - 100 г (+10 г)  
 гарнир - рис - 200 г (+20 г)  
 III блюдо - чай с сахаром - 200 г  
 хлеб - 80 г.

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

Декларации ветеринарно свидетельств сертификаты о соответствии имеются

Условия хранения и реализации скоропортящихся продуктов

Соблюдается

Состояние холодильного оборудования

уровне удовлетворенности. Все оборудо-  
вание по техническим параметрам, режимам  
откачивания выдерживается.

Наличие специальных комплектов одежды у персонала пищеблока

Имеется.  
Таких униформных комплектов и перчаток  
предоставлено.

Состояние посуды, условия обработки

Посуда в удовлетворительном  
состоянии. Обработка упр. средствами  
и таблетками по методу ивон-  
тессе.

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

Пробы осуждают, размещают на

Ведение утвержденных в МОУ «Белозерская КШИ» журналов:

журнал ведется ответственным  
лицом.

Наличие графика генеральных уборок пищеблока и их выполнение

Имеется утвержденный руководите-  
лем график, уборки выполняются  
по графику.

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

готовая продукция находится на  
выпуклом дне / срок хранения  
не более 2 часов с момента  
приготовления /  
Меню-раскладка соответствует  
технологическим картам приго-  
товленных блюд.

