

Карта контроля качества горячего питания учащихся

в _____

Дата проведения _____

ФИО участника, должность _____

Выявленные нарушения по результатам контроля	Перечень возможных нарушений Зафиксированные нарушения
Размещение 10-дневного и ежедневного меню на сайте школы	
Размещение ежедневного меню на информационном стенде в школьной столовой	
Размещение 10-дневного меню на информационном стенде в школьной столовой	
Согласованность/утверждение ежедневного меню и 10-дневного меню с директором школы	
Оценка соответствия фактического перечня готовых блюд на столе у школьника тем блюдам, которые указаны в меню на день проверки	
Несоответствие 10-дневного меню ежедневному	
Указание в ежедневном меню веса готового блюда и его калорийности	
Заниженная температура готовых блюд на линии раздачи и на столе у школьника (оценка может производиться с помощью специального термометра и при опросе школьников)	
Наличие контрольного блюда	
Внешний вид работников столовой (наличие головного убора, перчаток, маски)	
Соблюдение культуры обслуживания обучающихся	

Санитарное состояние обеденного зала	
Наличие сопроводительных документов, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продовольственного сырья, поступающего на пищеблок	
Занижение объемов порции и суммарной массы блюд за один прием пищи школьника	
Наличие положения о бракеражной комиссии	
Состав и фактическое участие всех членов бракеражной комиссии в ежедневной работе	
Заполнение бракеражного журнала по каждому блюду с подписями членов комиссии.	
Особое мнение (отмечаются не перечисленные нарушения в данной таблице, либо положительный опыт)	

Подпись участника контроля _____