

Оценка состояния и эффективности работы пищеблока с ПОЛНЫМ ЦИКЛОМ

Оператор: _____

Школа (пищеблок): МБОУ «Шейбухтовская ООШ» _____

Район: Междуреченский _____

Адрес: с. Шейбухта, ул. Школьная, д.6 _____

Дата проведения: 13.02.2023 _____

Состав комиссии:

1. Тебнева Е.А. – директор школы _____

2. Кузина Н.Н. - учитель _____

3. Бызова Н.В. _____

Менеджмент качества - максимальное количество баллов-20

№	Показатель	Балл	оценка
1	1. Наличие ежедневного меню в зале для потребителя и его фактическое соответствие примерному меню - 3балла 2. Фактическое применение меню, разработанное общеобразовательной организацией и утвержденное руководителем общеобразовательной организации -1 балл	4	3
2	Ведение технологической документации в соответствии с санитарными нормами: - журнал бракеража готовой кулинарной продукции - 1 балл - журнал бракеража пищевых продуктов и сырья - 1 балл - журнал здоровья - 1 балл - журнал учета t -ного режима холодильного оборудования - 1 балл - журнал учета t -ного режима и относительной влажности в складах - 1 балл	1-5	1
3	Прохождение медицинских осмотров и профессиональной гигиенической подготовки у персонала	3	3
4	Наличие технологических карточек в пищеблоке и их фактическое применение	2	2
5	Наличие меню-раскладки по категориям питающихся и по возрастным категориям	2	2
6	Наличие инструкций по санитарной обработке посуды, инвентаря и производственных помещений, инструкции по обработке яиц	2	2
7	Маркировка оборудования, посуды, моечных ванн, разделочного инвентаря и кухонной посуды	2	2
ИТОГ		20	

Требования к кулинарной продукции - максимальное количество баллов - 35

№	Показатель	Балл оценка
1	Фактическое соответствие приготовленных блюд и изделий ежедневному меню	3 3
2	Наличие контрольных блюд на линии раздачи	2 2
3	Органолептическая оценка готовых блюд и изделий на внешний вид Бракераж готовых блюд и изделий на вкусовые качества: - салаты и закуски - 1 балл - первые блюда - 1 балл - гарниры - 1 балл - основное блюдо - 1 балл - напиток - 1 балл - выпечка - 1 балл	5 5
4	Контрольное взвешивание готовых блюд и изделий - салаты и закуски - 1 балл - первые блюда - 1 балл - гарниры - 1 балл - основное блюдо - 1 балл - напиток - 1 балл - выпечка - 1 балл	1-6 4
5	Соблюдение технологии приготовления блюд в соответствии с санитарными нормами и правилами	5 5
6	Соблюдение температурного режима при подаче готовых блюд и изделий	5 5
7	Дополнительное обогащение рациона микронутриентами и витаминами	1 1
8	Отбор и условия хранения суточных проб	2 2
9		
ИТОГ		31

Санитарное состояние и содержание помещений - максимальное количество баллов - 20 баллов

№	Показатель	балл	оценка
	<p>Санитарное состояние помещений и цехов:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Склады - 1 балл • Овощной цех - 1 балл • Холодный цех - 1 балл • Мясорыбный цех - 1 балл • Горячий цех - 1 балл • Помещение для обработки яиц - 1 балл • Моечная для мытья столовой посуды - 1 балл • Моечная кухонной посуды - 1 балл • Обеденный зал - 1 балл 		
1	<p>Требования к санитарной обработке и мытью посуды и инвентаря</p> <ul style="list-style-type: none"> - обеспечение пищеблока мощными и дезинфицирующими средствами - 1 балл - условия для хранения мощных средств и инвентаря - 1 балл - условия для обработки яиц - 1 балл - условия для обработки и хранения ветошей - 1 балл - условия для обработки посуды для хранения суточных проб - 1 балл - условия мытья и обработки кухонной посуды и инвентаря - 1 балл - условия мытья и обработки столовой посуды и приборов - 1 балл - условия хранения пищевых отходов - 1 балл 	1-9	5
2	<p>Соблюдение правил личной гигиены персоналом:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Наличие специальной санитарной одежды - 1 балл • Раздельное хранение личных вещей и спецодежды - 1 балл • Наличие условий для обработки рук - 1 балл 	1-3	3
		итог	16

Требования к оборудованию, инвентарю и посуде - максимальное количество баллов - 15 баллов

№	Показатель	балл	оценка
	<p>Оснащение пищеблока технологическим оборудованием:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Складские помещения - 1 балл • Овощной цех -1балл • Холодный цех -1балл • Мясорыбный цех -1балл • Мучной цех -1балл • Горячий цех и линия раздачи -1 балл 		
2	<p>Оснащение пищеблока холодильным оборудованием:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Морозильная камера для хранения мяса – 18 С - 1 балл • Морозильная камера для хранения рыбы – 18 С - 1 балл • Холодильная камера молочно-жировая 2-5 С - 1 балл • Холодильная камера для гастрономии 2-5 С - 1 балл • Холодная камера для овощей и фруктов 2-5 С - 1 балл 	2-5	3
3	Обеспечение пищеблока необходимым количеством столовой посуды и приборов	2	2
4	Обеспечение пищеблока необходимым количеством кухонной посуды и инвентаря	2	2
	ИТОГ	9	9

