

Дата проверки	22.09.2023.
Столовая МАОУ СОШ № 4	МАОУ СОШ № 4
Заведующая производством	Каточкина И.В.
Проверяющие	1. Райко Светлана Александровна 2. 3.
1. Требования к обеденному залу: - состояние внутренней отделки стен, потолка - чистота пола - чистота столов - наличие стендов	В зале имеется напольный стеновой доска информации, меню и т.д. В зале чисто стены и пол в хорошем состоянии. Столы к началу приема пищи - чистые.
2. Требования к персоналу: - наличие спецодежды - чистота спецодежды - отсутствие сотрудников с признаками заболеваний	Персонал столовой одет в спецодежду, имеется напольный уборочный инвентарь. Персонал с признаками заболеваний не наблюдается.
3. Требования к меню: - меню опубликовано - меню согласовано с директором - меню соответствует двухнедельному меню	Меню согласовано с директором, опубликовано. Ежедневно заверено подписями мед. работника, зав. производством и третьим лицом. Фото берется. Меню соответствует их требованиям.
4. Требования к питьевому режиму: - питьевой режим организован - обработка приборов согласно СанПиН	Питьевой режим организован согласно СанПиН производится обработка приборов.
5. Требования к раздаче - применения средств индивидуальной защиты (перчатки)	Персонал в средствах индивидуальной защиты.
6. Требования к помещению и оборудованию пищеблока: - санитарное состояние пищеблока - состояние внутренней отделки стен - исправность оборудования	Пищеблок со стороны раздачи по наблюдению выглядит чисто, окна в хорошем состоянии. Все оборудование находится в исправном состоянии.
7. Требования к блюдам - вес порций соответствует меню: - вкусовые качества - температура блюда	Порции блюд соответствуют весу, порция в термосе виде. Ада вкус - неваристый, вкусно и сытно.

<ul style="list-style-type: none"> - вес блюда - контрольное блюдо 	<p>В блюде не нашлось ни единой картошки. Контрольное блюдо: шарик и колбаса.</p>
<p>8. Организация питания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - количество питающихся - стоимость питания - процент отходов 	<p>количество 156 человек количество отхода примерно 20%. завтрак 86р. обед 108р.</p>
<p>9. Проведение бракеража готовой продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> - записи проведения бракеража внесены в журнал 	<p>Журнал бракеража готовой продукции заполняется, все записи соответствуют действительности. Все порции.</p>
<p>10. Требования к работе буфета:</p> <ul style="list-style-type: none"> - нет запрещенных в детском питании продуктов 	<p>Буфет работает после 5 утра. Нет запрещенных продуктов в детском питании.</p>
<p>11. Требования к организации мытья рук:</p> <ul style="list-style-type: none"> - наличие мыла - наличие электрополотенец для рук 	<p>В организации мытье рук присутствует мыло, вода бежит хорошо. Электрополотенца есть в исправном состоянии.</p>

ПРОВЕРЯЮЩИЕ:

1. Война Светлана Александровна
2. _____
3. _____

ЗАВ.ПРОИЗВОДСТВОМ

Чагожкина И.В.

ПРЕДСТАВИТЕЛЬ АДМИНИСТРАЦИИ

Гончарова И.И.



22.09.2023 11:45