

Дата проверки	23 ноября 2023г. 10 <sup>30</sup> , 11 <sup>20</sup>
Столовая МАОУ СОШ № 4	
Заведующая производством	Чалочкина И.В.
Проверяющие	1. Бикмеева Алимсандря Павловна 2. 3.
1. Требования к обеденному залу: -состояние внутренней отделки стен, потолка -чистота пола -чистота столов -наличие стендов	все чисто.
2. Требования к персоналу: -наличие спецодежды ✓ -чистота спецодежды ✓ -отсутствие сотрудников с признаками заболеваний ✓	бу замечаний
3. Требования к меню: - меню опубликовано - меню согласовано с директором - меню соответствует двухнедельному меню	соответствует
4. Требования к питьевому режиму: - питьевой режим ✓ организован - обработка приборов ✓ согласно СанПиН	все в норме
5. Требования к раздаче - применения средств: индивидуальной защиты (перчатки)	имеется (маски, перчатки)
6. Требования к помещению и оборудованию пищеблока: - санитарное состояние пищеблока - состояние внутренней отделки стен - исправность оборудования	не посещали
7. Требования к блюдам - вес порций соответствует меню: - вкусовые качества - температура блюда	творожный сыр с молоком соответствует - вес, вкус, т порции в норме. мангок варенье, сахар.

- вес блюда - контрольное блюдо ✓	<i>в наличии.</i>
8. Организация питания: - количество питающихся - стоимость питания - процент отходов	<i>завтрак 76,00 % отходов ≈ 20.</i>
9. Проведение бракеража готовой продукции: - записи проведения бракеража внесены в журнал	<i>все в норме</i>
10. Требования к работе буфета: - нет запрещенных в детском питании продуктов	
11. Требования к организации мытья рук: - наличие мыла - наличие электрополотенец для рук	<i>все в наличии</i>

ПРОВЕРЯЮЩИЕ:

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_

*Бакшеева Александра Павловна*

ЗАВ.ПРОИЗВОДСТВОМ

*Чагочеккина И.В.*

ПРЕДСТАВИТЕЛЬ АДМИНИСТРАЦИИ

*Топкова Р.М.*



23.11.2023 10:48