

Справка

В соответствии с программой производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнении санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий в МАОУ «СОШ 76» г.Перми в 2020-2021 уч.году была проедена плановая проверка в столовой школы.

Срок проведения 10.02.21.

Время

Комиссия: Кудрявцева Ю.И.
Кашенских Е.Е.
Соколова Т.А.

ПРОВЕРКОЙ УСТАНОВЛЕНО:

1. Содержание кухни и подсобное помещение
содержится в чистоте. Раковины, посуда, инвентарь маркированы и используются по назначению маркировки.
2. Обработка технологического оборудования
проводится по мере загрязнения
3. Блюда ежедневного меню соответствуют 20-24 дневному меню
соответствует. Замечаний нет
4. Завтрак состоит из
Ваннаника из творога с сыром, молоком, чай, хлеб, фрукты.
5. Обед состоит из:
Винегрет, суп рассольник, рыба отварная, рис, компот, хлеб.
6. Выходы блюд соответствуют приложению
утвержденному меню
7. Обеспечение хранения суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2 +6 градусов
суточные пробы отобраны (7+4)

8. В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании

(карамель, газированные напитки, непастеризованные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом, кофе)

Замечаний нет

9. Обеспечение питьевого режима

при входе в столовую, стоят фонтанчики.

10. Обеспечение достаточного количества чистой посуды

посуда имеется в достаточном количестве.

Члены комиссии

Кудрявцева Ю.И.

Сорокина Т.А.

Жаменин С.С.

Ю.И.

С.С. Жаменин