

Дата проверки	22 сентября 2003
Столовая МАОУ СОШ № 4	
Заведующая производством	Чалогкина И.В.
Проверяющие	1. Царенорова Валентина Николаевна 2. — 3. —
1. Требования к обеденному залу: - состояние внутренней отделки стен, потолка - чистота пола - чистота столов - наличие стенов	В столовой чисто, аккуратно, красиво, светло. Стены чистые, пол чистый. На стенах нет все необходимой информации
2. Требования к персоналу: - наличие спецодежды - чистота спецодежды - отсутствие сотрудников с признаками заболеваний	Персонал в чистой открытой спецодежде, сотрудники выдерживают нормы. Персонал доброжелательный
3. Требования к меню: - меню опубликовано - меню согласовано с директором - меню соответствует двухнедельному меню	На информационном стенде размещено меню - двухнедельное меню завтраков и обедов, согласованное с директором.
4. Требования к питьевому режиму: - питьевой режим организован - обработка приборов согласно СанПиН	Питьевой режим организован уютно. Прибор обработан
5. Требования к раздаче - применения средств индивидуальной защиты (перчатки)	Раздача блюд осуществляется в перчатках
6. Требования к помещению и оборудованию пищеблока: - санитарное состояние пищеблока - состояние внутренней отделки стен - исправность оборудования	Состояние пищеблока выдерживает нормы, оборудование выдерживает исправно, чисто. Стены чистые.
7. Требования к блюдам - вес порций соответствует меню: - вкусовые качества - температура блюда	Блюда соответствуют меню. Порции соответствуют потребностям детей, еда вкусная, теплая.

- вес блюда - контрольное блюдо	
8. Организация питания: - количество питающихся - стоимость питания - процент отходов	Комитетом питающихся ответственно комитетом мест в столовой, всем хватает мест, еду дети едят почти без остатка
9. Проведение бракеража готовой продукции: - записи проведения бракеража внесены в журнал	Стоимость питания приемлемая Бракераж готовой продукции организован, записи проверки бракеража занесены в журнал
10. Требования к работе буфета: - нет запрещенных в детском питании продуктов	Продуктов, запрещенных в детском питании, в столовой нет
11. Требования к организации мытья рук: - наличие мыла - наличие электрополотенец для рук	Мытье рук организовано хорошо, есть мыло и электрополотенце

ПРОВЕРЯЮЩИЕ:

1. Чаргородцева Валентина Александровна ВМЗ
2. —
3. —

ЗАВ.ПРОИЗВОДСТВОМ

Чаргородцева Ч.В.

ПРЕДСТАВИТЕЛЬ АДМИНИСТРАЦИИ

Топалова О.И.



22.09.2023 10:57