

Справка
по итогам проверки санитарного состояния производственных помещений.

Цель проверки: 1. Санитарное состояние производственных помещений.

Дата проверки: 06.12.23г

Комиссия: представитель управляющего Совета школы, отв. по питанию, фельдшер.
Проверкой было установлено:

В помещении пищеблока чистые полы, разделочные столы и посуда. Все емкости для приготовления пищи имеют крышки.

Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами: крупы и сыпучие продукты хранятся в специальном шкафу; скоропортящиеся продукты хранятся в холодильниках и холодильной камере.

Электроплиты в исправном состоянии. Работают вытяжные шкафы.

Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркированы.

Моющие средства имеются в достаточном количестве.

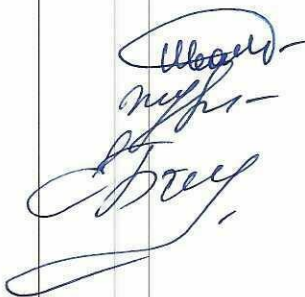
Санитарное состояние производственных помещений соответствует санитарным нормам.

Сырье и готовая продукция реализуется в сроки установленные санитарно-гигиеническими требованиями. СанПин-2.3.2.1324-03

Выводы и предложения:

1. Отметить положительную работу персонала столовой по содержанию пищеблока в хорошем санитарном состоянии.

Член управляющего совета
Отв. по питанию
Фельдшер



Л.И. Иванова
Е.В. Жуланова
Е.В. Бондарева