

Акт проверки готовности пищеблоков к оказанию услуг общественного питания после зимних каникул и новогодних праздников.

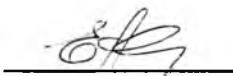
Чек-лист внутренней проверки от 8 января 2025 года

МОУ «СОШ № 7»	Степень соответствия*
Производственный контроль	
1. Проведение генеральной уборки производственных помещений и цехов на пищеблоке.	1
2. Соблюдение сотрудниками пищеблока санитарно-эпидемиологических требований	1
3. Осуществление приема пищевых продуктов при наличии сопроводительных документов	1
4. Организация контроля за соблюдением сроков годности, условий хранения и транспортировки пищевых продуктов	1
5. Недопущение больных и лиц с признаками инфекционных заболеваний	1
6. Проверка нахождения оборудования в исправном состоянии (Акт об исправном состоянии оборудования прилагается)	1

***1 балл – полное соответствие; 0,5 балла – частичное несоответствие; 0 баллов – полное несоответствие.**

В результате осмотра комиссии пищеблок готов к работе в соответствии со всеми санитарными нормами и правилами.

И. о. директора МОУ «СОШ № 7»



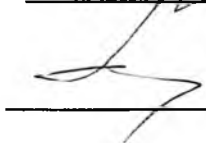
Андреева Е.С.

Директор ООО «Рацион питания»



Копцева Т.Г.

Зав. производством:



Дятлова В.Н.