

проверки организации питания в школьной столовой филиала

дата проведения проверки	21.11.2022	
состав комиссии	зам. директора	Млишукова АА
	завхоз	Тамболина АА
	представитель совета родителей	Млишук И.
цель проверки	оценка качества приготовленных блюд	
проверено	наличие санитарно – гигиенической зоны (обеспечение условий для мытья рук)	санитарно – гигиеническая зона соответствует санитарным нормам. имеются 2 раковины для мытья рук, мыло, сушилка полотенец
	санитарное состояние школьной столовой	удовлетворительно.
	наличие формы у сотрудников	форма у сотрудников имеется. чистая
	наличие ежедневного и примерного меню в столовой, графика питания	на стенде есть ежедневное меню, примерное меню, есть плакат по пропаганде здорового питания
	вкусовые качества блюд	свиная каша сладкая, каша гречневая с котлетой и подливкой, гороховая,
	вес порции (выход готового блюда)	вес порции соответствует нормам.
	температура подаваемой пищи	горячая, горячая.
дополнительные сведения	объем отходов мал. кол. от. отсутствуют.	
рекомендовано	удлинить контроль за дезинфекцией столовой.	
Подписи членов комиссии	Зам. директора	Млишукова АА
	завхоз	Тамболина АА
	Представитель совета родителей	Млишук И.