

**РАССВЕТОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА**  
**Филиал МАОУ Слобода-Бешкильской СОШ**  
Исетского района Тюменской области

**Протокол № 10**

заседания комиссии по контролю за организацией  
и качеством питания Рассветовской СОШ  
филиала МАОУ Слобода-Бешкильской СОШ  
от 17.11.2022 г.

Цель проведения контроля: выявление нарушений при организации питания в Рассветовской СОШ

Мы члены комиссии по контролю за организацией и качеством питания Рассветовской СОШ:

Гарманова Н.В. – ответственная за организацию и качество питания  
Глухих А.В., представитель родительской общественности, 4 класс  
Кунгурова Д.В., представитель родительской общественности, 3 класс  
Громова Е.П., представитель родительской общественности, 9 класс

Составили настоящий акт о том, что 17.11.2022 была проведена проверка работы столовой Рассветовской СОШ

Ход контроля:




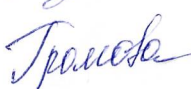
Комиссией проведен осмотр столовой.  
В обеденном зале вывешено подписанное меню.  
Проведено соответствие выхода блюд.

Решение:

1.Выход блюд не соответствует нормам. Нарезка овощная должна быть 60гр. по меню , а по факту в салатнике - 40 гр., рыба должна быть 90 гр., по факту кусочки от 30 гр., а также картофельное пюре выход должен быть 150 гр., по факту 100-110 гр.

Председатель комиссии:

Секретарь:

	Гарманова Н.В.
	Кунгурова Д.В.
	Глухих А.В.
	Громова Е.П.

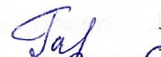
Документация в порядке. Ведется бракеражный журнал, в котором ежедневно расписываются члены комиссии, взяв пробу. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Наличие суточных проб – имеется. Несоответствий и нарушений в ходе проверки не было выявлено.

**Выводы и рекомендации:**

1. Комиссии продолжать контроль за организацией и качеством питания обучающихся в Рассветовской СОШ до конца учебного года.
2. Ответственной за организацию питания и бракеражной комиссии держать на контроле выход соответствия блюд.
3. Заведующей столовой Мелентьевой Н.А. отслеживать и своевременно сообщать о плохом качестве поступивших продуктов и предоставлять акты.

Председатель комиссии:

Секретарь:



Гарманова Н.В.



Кунгурова Д.В.



Глухих А.В.



Громова Е.П.

**РАССВЕТОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА**  
**Филиал МАОУ Слобода-Бешкильской СОШ**  
Исетского района Тюменской области

**Протокол № 11**

заседания комиссии по контролю за организацией  
и качеством питания Рассветовской СОШ  
филиала МАОУ Слобода-Бешкильской СОШ  
от 12.12.2022 г.

Цель проведения контроля: проверка по результатам выявленных замечаний в  
Рассветовской СОШ

Мы члены комиссии по контролю за организацией  
и качеством питания Рассветовской СОШ:

Гарманова Н.В. – ответственная за организацию и качество питания  
Глухих А.В., представитель родительской общественности, 4 класс  
Кунгурова Д.В., представитель родительской общественности, 3 класс  
Громова Е.П., представитель родительской общественности, 9 класс

Составили настоящий акт о том, что 12.12.2022 была проведена проверка соблюдения  
требований СанПиН: соответствия выхода блюд и соответствия необходимого количества  
посуды для салатов в Рассветовской СОШ

Обучающиеся 1-4 классов питаются после 2 урока в 10:05 ч., 5-7 классы кушают после 3  
урока в 11:00 ч. и 8-11 классы питаются в 12:00 ч. Продолжительность перемен  
достаточная – 20 минут.

12.12.2022 г. детям согласно ежедневного меню предлагались следующие блюда:

Наименование блюда	Выход	Химический состав				Цена
		Белки,г	Жиры,г	Угл.,г	ЭЦ,ккал	
Нарезка отварной свеклы	60	0,68	3,50	3,90	50,50	6,08
Тефтели из говядины	90	5,50	3,15	2,50	56,50	46,58
Макароны отварные	150	5,82	1,90	37,08	176,00	9,87
Кофейный напиток	200	2,10	2,90	21,40	124,00	12,22
Хлеб "Свежий" пшеничный нарезной	40	0,70	0,10	9,40	41,30	2,81
Хлеб "Николаевский" (нарезной)	30	2,00	0,60	16,20	77,80	2,44
<b>Стоимость дня</b>						<b>80,00</b>

В ходе проверки установлено, что приготовленные блюда соответствуют  
утвержденному меню, вывешенному в зале.

Также проведено контрольное взвешивание. Качество обработки  
соответствует предъявляемым требованиям СанПиН, порции соответствуют  
меню.

Салат из отварной свеклы подан индивидуально каждому ребёнку в  
салатнице.



**РАССВЕТОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА**  
**Филиал МАОУ Слобода-Бешкильской СОШ**  
Исетского района Тюменской области

**Протокол № 10**

заседания комиссии по контролю за организацией  
и качеством питания Рассветовской СОШ  
филиала МАОУ Слобода-Бешкильской СОШ  
от 17.11.2022 г.

Цель проведения контроля: выявление нарушений при организации питания в  
Рассветовской СОШ

Мы члены комиссии по контролю за организацией  
и качеством питания Рассветовской СОШ:

Гарманова Н.В. – ответственная за организацию и качество питания  
Глухих А.В., представитель родительской общественности, 4 класс  
Кунгурова Д.В., представитель родительской общественности, 3 класс  
Громова Е.П., представитель родительской общественности, 9 класс

Составили настоящий акт о том, что 17.11.2022 была проведена проверка работы столовой  
Рассветовской СОШ

Ход контроля:

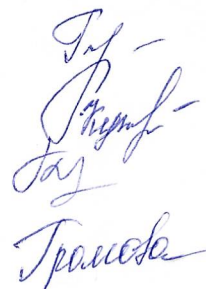
Комиссией проведен осмотр столовой.  
В обеденном зале вывешено подписанное меню.  
Проведено соответствие выхода блюд.

Решение:

1.Выход блюд не соответствует нормам. Нарезка овощная должна быть 60гр. по меню , а  
по факту в салатнике - 40 гр., рыба должна быть 90 гр., по факту кусочки от 30 гр., а  
также картофельное пюре выход должен быть 150 гр., по факту 100-110 гр.

Председатель комиссии:

Секретарь:



Гарманова Н.В.

Кунгурова Д.В.

Глухих А.В.

Громова Е.П.

**РАССВЕТОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА**  
**Филиал МАОУ Слобода-Бешкильской СОШ**  
Исетского района Тюменской области

**Протокол № 12**

заседания комиссии по контролю за организацией  
и качеством питания Рассветовской СОШ  
филиала МАОУ Слобода-Бешкильской СОШ  
от 25.01.2023 г.

Цель проведения контроля: проверка школьной столовой комиссией по контролю за качеством питания учащихся

Мы члены комиссии по контролю за организацией и качеством питания Рассветовской СОШ:

Гарманова Н.В. – ответственная за организацию и качество питания

Глухих А.В., представитель родительской общественности, 4 класс

Кунгурова Д.В., представитель родительской общественности, 3 класс

Громова Е.П., представитель родительской общественности, 9 класс

Мы ниже подписавшиеся составили настоящий акт в том, что 25.01.2023 г. была проведена проверка работы пищеблока, качество блюд готовой пищи и обслуживание в школьной столовой

Задачи деятельности бракеражной комиссии:

1. Оценка приготовления пищи.
2. Контроль за полнотой вложения продуктов.
3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
4. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

В ходе проверки выявлено:

1. Что приготовленные блюда приготовлены в соответствии с нормами, контрольные блюда выставлены, взвешивание проводилось на правильно установленных весах и на перемене.
2. Работники столовой обеспечены средствами индивидуальной защиты: маски, перчатки.

Персонал вежливый и тактичен.

3. После принятия пищи столы протираются ветошью с использованием санитарного средства, допускаемого нормами дезинфекции и соответствующего процентного соотношения.
4. Комиссия провела оценку всех блюд на вкус, запах, цвет, консистенцию, сочность.
5. Ведется бракеражный журнал, журнал сырой продукции, температурного режима холодильного оборудования, журнал здоровья персонала школьной столовой, журнал витаминизации блюд.
6. Отмечено, что присутствует разнообразный ассортимент 1,2, блюд и салатов.
7. Наличие суточных проб – имеется.


В ходе проверки установлено, что приготовленные блюда соответствуют ежедневному меню, вывешенному в зале, которое соответствует утвержденному 20-ти дневному меню. На момент проверки все продукты имеют сертификаты

соответствия, товарное соседство — соблюдено. Продукты хранятся при соответствующей температуре. Не качественных продуктов не выявлено. Несоответствий и нарушений в ходе проверки не было выявлено.

**Выводы и рекомендации:**


1. Признать организацию питания и работу пищеблока — удовлетворительной.
2. Комиссии продолжать контроль за организацией и качеством питания обучающихся в Рассветовской СОШ до конца учебного года.
2. Ответственной за организацию питания и бракеражной комиссии держать на контроле выход соответствия блюд.


Председатель комиссии:

 Гарманова Н.В.

Секретарь:

 Кунгурова Д.В.

 Глухих А.В.

 Громова Е.И.



**РАССВЕТОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА**  
**Филиал МАОУ Слобода-Бешкильской СОШ**  
Исетского района Тюменской области

**Протокол № 13**

заседания комиссии по контролю за организацией  
и качеством питания Рассветовской СОШ  
филиала МАОУ Слобода-Бешкильской СОШ  
от 01.02.2023 г.

Цель проведения контроля: проверка работы столовой Рассветовской СОШ комиссией по контролю за качеством питания учащихся

Мы члены комиссии по контролю за организацией и качеством питания Рассветовской СОШ:

Гарманова Н.В. – ответственная за организацию и качество питания  
Глухих А.В., представитель родительской общественности, 4 класс  
Кунгурова Д.В., представитель родительской общественности, 3 класс  
Громова Е.П., представитель родительской общественности, 9 класс

Мы ниже подписавшиеся составили настоящий акт в том, что 01.02.2023 г. была проведена проверка работы столовой Рассветовской СОШ  
В ходе проверки выявлено:

1. В обеденном зале вывешено меню для ознакомления.

№	Наименование	Завтрак				Ккал	Цена
		Выход	Белки	Жиры	Углеводы		
1	Бутерброд с джемом	20/25	1,8	0,2	21,0	93	7,20
2	Запеканка из творога с молоком сгущенным	180/20	18,1	12,8	26,1	292	96,44
3	Чай с сахаром	200	0,2	0,0	15,0	61	2,40
4							
4	Хлеб пшеничный	20	1,0	0,3	8,1	39	1,66
					<b>ИТОГО</b>		<b>107,70</b>

2. Проведено контрольное взвешивание выхода блюд — средний вес порции соответствует нормам.

3. При дегустации отмечены высокие вкусовые качества.

4. Хлеб свежий, соответствует норме.

5. В обеденном зале чисто, столы чисто вытерты, специальными принадлежностями.

6. Тарелки чистые, сухие, без сколов и трещин


**Выводы и рекомендации:**

1. Признать работу пищеблока — удовлетворительной.

2. Во втором полугодии 2022-2023 учебного года комиссии продолжать контроль за организацией и качеством питания обучающихся в Рассветовской СОШ.

Председатель комиссии:

Секретарь:

  
Гарманова Н.В.  
Кунгурова Д.В.  
Глухих А.В.  
Громова Е.П.

**РАССВЕТОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА**  
**филиал МАОУ Слобода-Бешкильской СОШ**  
Исетского района Тюменской области

**Протокол № 14**  
заседания комиссии по контролю за организацией  
и качеством питания Рассветовской СОШ  
филиала МАОУ Слобода-Бешкильской СОШ  
от 17.02.2023 г.

Цель проведения контроля: проверка документов на пищеблоке Рассветовской СОШ: на наличие и соответствие сертификатов, деклараций, ярлыков на продукты

Мы члены комиссии по контролю за организацией и качеством питания Рассветовской СОШ:

Гарманова Н.В. – ответственная за организацию и качество питания

Глухих А.В., представитель родительской общественности, 4 класс

Кунгурова Д.В., представитель родительской общественности, 3 класс

Громова Е.П., представитель родительской общественности, 9 класс

составили настоящий протокол в том, что 17.02.2023 года родительским контролем была проведена проверка документов в школьной столовой.

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется при наличии соответствующих документов (удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, документов ветеринарно-санитарной экспертизы, документов изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификата соответствия, декларации о соответствии), подтверждающих их качество и безопасность. Прием продуктов питания осуществляет заведующая производством Мелентьева Н.А. Некачественной продукции не выявлено.

На пищеблоке имеется и ведётся необходимая документация:

журнал здоровья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал регистрации неисправности технологического оборудования, журнал учета температурного режима холодильного оборудования. Журнал витаминизации третьих блюд.

В ходе проверки установлено:

- все продукты имеют декларации, ярлыки;
- товарное соседство — соблюдено.
- продукты хранятся при соответствующей температуре;
- не качественных продуктов не выявлено.

**Выводы и рекомендации:**

1. Признать работу пищеблока — удовлетворительной.

2. Комиссии продолжать контроль за организацией и качеством питания и ведением необходимых документов.

Председатель комиссии:



Гарманова Н.В.

Секретарь:



Кунгурова Д.В.  
Глухих А.В.  
Громова Е.П.



**РАССВЕТОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА**  
**Филиал МАОУ Слобода-Бешкильской СОШ**  
Исетского района Тюменской области

**Протокол № 15**  
заседания комиссии по контролю за организацией  
и качеством питания Рассветовской СОШ  
филиала МАОУ Слобода-Бешкильской СОШ  
от 03.03.2023 г.

Цель проведения контроля: соответствие меню и наличие необходимой кухонной и столовой посуды, а также инвентаря для порционирования напитков с мерной меткой объёма

Мы члены комиссии по контролю за организацией и качеством питания Рассветовской СОШ:

Гарманова Н.В. – ответственная за организацию и качество питания  
Глухих А.В., представитель родительской общественности, 4 класс  
Кунгурова Д.В., представитель родительской общественности, 3 класс  
Громова Е.П., представитель родительской общественности, 9 класс

Мы ниже подписавшиеся составили настоящий акт в том, что 03.03.2023 г. была проведена проверка работы столовой Рассветовской СОШ

03.03.2023 г. детям согласно ежедневного меню предлагались следующие блюда:

Меню (18день) для детей с 7 до 11 лет

**Завтрак**

№	Наименование	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал	Цена
1	Бутерброд с сыром	20/15	5,3	3,7	7,2	83,3	<b>18,50</b>
2	Рагу из курицы	200	14,5	20,0	17,6	308,4	<b>72,79</b>
3	Кофейный напиток	200	2,3	2,5	14,8	90,9	<b>14,75</b>
		150	0,2	0,3	8,6	37,9	
4	Хлеб ржаной	20	0,7	0,1	9,4	41,3	<b>1,66</b>
					<b>ИТОГО</b>		<b>107,70</b>

В ходе проверки установлено, что приготовленные блюда соответствуют утвержденному двадцатидневному меню и ежедневному меню вывешенному в зале.

Проведено контрольное взвешивание выхода блюд — вес порции соответствует нормам. Столовая обеспечена достаточным количеством столовой и кухонной посуды, имеется инвентарь с мерной меткой объёма. При организации питания используется фарфоровая или стеклянная посуда, отвечающая требованиям безопасности. Суточные пробы — имеется, хранятся в холодильнике.

**Выводы и рекомендации:**

1. Комиссии продолжать контроль за организацией и качеством питания обучающихся в Рассветовской СОШ до конца учебного года.

Председатель комиссии:  
Секретарь:



Гарманова Н.В.  
Кунгурова Д.В.  
Глухих А.В.  
Громова Е.П.

**РАССВЕТОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА**  
**Филиал МАОУ Слобода-Бешкильской СОШ**  
Исетского района Тюменской области

**Протокол № 16**  
заседания комиссии по контролю за организацией  
и качеством питания Рассветовской СОШ  
филиала МАОУ Слобода-Бешкильской СОШ  
от 23.03.2023 г.

Цель проведения контроля: соблюдение работниками пищеблока инструкции по обработке столовой посуды и нарушений правил разведения дезинфицирующих средств, соблюдение поварами санитарно-гигиенических требований (наличие одноразовых перчаток) при изготовлении бутербродов, хранение уборочного инвентаря и качество уборки помещения пищеблока

Мы члены комиссии по контролю за организацией и качеством питания Рассветовской СОШ:

Гарманова Н.В. – ответственная за организацию и качество питания  
Глухих А.В., представитель родительской общественности, 4 класс  
Кунгурова Д.В., представитель родительской общественности, 3 класс  
Громова Е.П., представитель родительской общественности, 9 класс

Мы ниже подписавшиеся составили настоящий акт в том, что 23.03.2023 г. была проведена проверка работы столовой Рассветовской СОШ

В ходе проверки установлено, что работники пищеблока разводят дезинфицирующие средства согласно правил, повара обрабатывают столовую посуду согласно инструкции. При приготовлении пищи повара находятся в разовых перчатках. Разовые перчатки имеются в достаточном количестве.

На пищеблоке имеется отдельное помещение для хранения уборочного инвентаря. Были проверены все цеха и прочие помещения. Замечаний по уборке помещений не выявлено.

**Выводы и рекомендации:**

1. Комиссии продолжать контроль за организацией и качеством питания обучающихся и санитарно-гигиеническим состоянием помещений в Рассветовской СОШ до конца учебного года.

Председатель комиссии:  
Секретарь:

Гарманова Н.В.  
Кунгурова Д.В.  
Глухих А.В.  
Громова Е.П.



**РАССВЕТОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА**  
**Филиал МАОУ Слобода-Бешкильской СОШ**  
Исетского района Тюменской области

**Протокол № 17**

заседания комиссии по контролю за организацией  
и качеством питания Рассветовской СОШ  
филиала МАОУ Слобода-Бешкильской СОШ  
от 14.04.2023 г.

Цель проведения контроля: организация питания детей ОВЗ и СВО

Мы члены комиссии по контролю за организацией и качеством питания Рассветовской СОШ:

Гарманова Н.В. – ответственная за организацию и качество питания  
Глухих А.В., представитель родительской общественности, 4 класс  
Кунгурова Д.В., представитель родительской общественности, 3 класс  
Громова Е.П., представитель родительской общественности, 9 класс

Мы ниже подписавшиеся составили настоящий протокол о том, что 14.04.2023 г. была проведена проверка организации качества питания детей ОВЗ и СВО в школьной столовой Рассветовской СОШ.

В ходе проверки выявлено:

1.В Рассветовской СОШ предоставляется двухразовое горячее питание детям с ОВЗ — 7 человек, детям СВО — 1 человек и дети обучающиеся на дому получают сухой паёк на сумму 246 руб.10 коп.

Дети с ОВЗ и СВО после 1 урока получают горячий завтрак, а после 4 урока горячий обед.

Школьной столовой на 14 апреля 2023 г. было предложено для детей с ОВЗ и детей СВО следующее меню:

		Завтрак						
№	Наименование	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал	Цена	
1	Овощи натуральные (помидоры)	60	0,7	0,1	2,7	14,3	<b>28,00</b>	
2	Плов из курицы	200	12,5	13,7	36,5	319,3	<b>65,00</b>	
3	Какао с молоком	200	3,4	3,2	21,2	127,2	<b>13,04</b>	
4	Хлеб пшеничный	20	1	0,3	8,1	38,9	<b>1,66</b>	
						<b>ИТОГО</b>	<b>107,70</b>	
		Обед						
№	Наименование	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал	Цена	
1	Салат овощной	80	1,8	4	7,3	72,4	<b>18,70</b>	
2	Суп картофельный с рыбой	250/30	5,7	6,3	19,1	155,9	<b>25,87</b>	
3	Биточки из говядины	90	8,1	11,8	14,3	195,8	<b>58,30</b>	
4	Капуста тушеная	150	3,1	3,9	12,4	97,1	<b>19,03</b>	
5	Напиток из плодов шиповника	200	0,2	0	22,2	89,8	<b>11,52</b>	
6	Хлеб ржаной	20	0,7	0,1	9,4	41,3	<b>1,66</b>	
7	Хлеб пшеничный	40	2	0,6	16,2	77,8	<b>3,32</b>	
						<b>ИТОГО:</b>	<b>138,40</b>	



Меню предварительно выставлено на сайт и вывешено на информационный стенд.

2. Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций:

- при взвешивании порции соответствовали нормам.

- при дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высокие, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям. Дети питанием довольны.


3. Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.

**Выводы и рекомендации:**


1. Комиссии продолжать контроль за организацией и качеством питания обучающихся в Рассветовской СОШ до конца учебного года.

2. Предложить родителям, чаще проводить дома беседы со своими детьми о правильном питании.

Председатель комиссии:



Секретарь:



Гарманова Н.В.  
Кунгурова Д.В.  
Глухих А.В.  
Громова Е.П.

**РАССВЕТОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА**  
**Филиал МАОУ Слобода-Бешкильской СОШ**  
Исетского района Тюменской области

**Протокол № 18**

заседания комиссии по контролю за организацией  
и качеством питания Рассветовской СОШ  
филиала МАОУ Слобода-Бешкильской СОШ  
от 15.05.2023 г.

Цель проведения контроля: Санитарно-гигиеническое состояние пищеблока к приемке школы и летнего оздоровительного лагеря.

Мы члены комиссии по контролю за организацией и качеством питания Рассветовской СОШ:

Гарманова Н.В. – ответственная за организацию и качество питания  
Глухих А.В., представитель родительской общественности, 4 класс  
Кунгурова Д.В., представитель родительской общественности, 3 класс  
Громова Е.П., представитель родительской общественности, 9 класс

Мы ниже подписавшиеся составили настоящий протокол о том, что 15.05.2023 г. была проведена проверка санитарно-гигиенического состояния пищеблока

В Рассветовской СОШ филиале МАОУ Слобода-Бешкильской СОШ осуществляется горячее питание школьников 5 дней в неделю. Горячие обеды предоставляются учащимися в соответствии с графиком горячего питания по школе.

Организовано бесплатное питание для учащихся 1-4 классов, детей инвалидов и детей ОВЗ. сво.

Обеденный зал оборудован столовой мебелью: обеденные столы, стулья на 80 посадочных мест. Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды.

При организации питания используется посуда, отвечающая требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки), посуда для приготовления и хранения готовых блюд изготовлены из нержавеющей стали. Кассеты для хранения столовых приборов чистые, приборы хранятся ручками вверх.

Пищевые отходы хранятся в емкости в специально выделенном месте. Емкости освобождаются по мере их заполнения, промываются раствором моющего средства.

Для мытья рук установлены умывальные раковины с подводкой к ним горячей и холодной воды со смесителями, электрическими сушилками и бумажными полотенцами.

Комиссия выявила, что в обеденном зале чисто, уборка обеденного зала проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.

Мытьё столовой посуды осуществляется посудомоечной машиной и ручным способом в секционных ваннах. Уборочный инвентарь хранится в отдельном помещении.


Оборудование, инвентарь, посуда, содержание производственных помещений соответствуют санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, и выполнены из

материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами. Кухонная посуда, ножи, разделочные доски промаркированы.




Выводы и рекомендации:

1. Санитарно-гигиеническое состояние пищеблока к приемке школы и летнего оздоровительного лагеря считать удовлетворительным.

Председатель комиссии:

 Гарманова Н.В.

Секретарь:

 -Кунгурова Д.В.  
 Глухих А.В.  
 Громова Е.П.