

одежда у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд, находится в чистоте. Санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещение для приема пищи), состояние обеденной мебели соответствуют нормам, наличие столовой посуды в соответствии с количеством обучающихся. График работы столовой, дежурства классных руководителей во время приема пищи детьми соблюдается. Личная гигиена обучающимися соблюдается, моющие средства в наличии. В пищеблоке имеются стенды о здоровом питании, в планах ВР классных руководителей имеются беседы с детьми о здоровом питании, и всеобучи для родителей по данной тематике. В наличии имеются лабораторно-инструментальные исследования качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд. Продукты питания и готовая продукция в соответствии с предварительным заказом (количество порций по классам) используется по целевому назначению. Помещения для хранения продуктов соответствуют нормам, соблюдаются условия и сроки хранения продуктов.

Вывод:


Работа пищеблока и организация приёма пищи соответствует санитарным правилам.


Председатель комиссии:

 Ерахтина Н. С.

Члены комиссии:

 Недопёкина Н. В.

 Бажанова И. И.

 Пенькова Н. Н.

 Цвирко Т. Ю.

 Шапина О. В.