

**по проверке работы школьной столовой.**

**Дата:** 06.04. 2021 года

**Цель:**

1. Осуществление контроля сроков хранения готовой продукции.
2. Наличие суточных проб.
3. Проконтролировать санитарно-гигиеническое состояние пищеблока.

**Комиссия:** зам. директора по ВР Сагандыкова О.Г.

медработник Гланц К.В.

член родительской общественности Лейман О.Н.

зав. производством Костина В.С.

При проверке пищеблока установлено:

1. Меню соответствует 1 недели, 2 дню, суточные нормы отобраны.
2. В морозильной камере находились : замороженное мясо говядины, куры , печень кур. Сертификаты представлены на мясную продукцию и мясо кур. Сроки хранения соблюдены.
3. Санитарно-гигиеническое состояние пищеблока соответствует норме:
  - сыпучие продукты питания хранятся на специальных стеллажах по соответствующей классификации;
  - моющих средств – в достаточном количестве.
  - рабочий персонал – в униформе, униформа находится в опрятном чистом состоянии.
4. Вкусовые качества пищи соответствуют норме. Хлебобулочная продукция свежая, разнообразная, заявленная выпечка указана в меню.
5. Столовый зал чистый ,столы накрываются аккуратно, блюда эстетически оформлены.

**Выводы и рекомендации:**

- Признать санитарно-гигиеническое состояние пищеблока и столовой в целом удовлетворительным,
- рацион питания соответствует заявленному меню,
- сроки хранения продуктов соблюдены.
- строго следить за товарным соседством продуктов.
- использовать кусковое мясо для приготовления котлетной продукции.

**Подписи:**

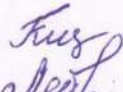
Подписи: : зам. директора по ВР

Медработник

Член родительской общественности

Зав. производством

 Сагандыкова О.Г.

 Гланц К.В.

 Лейман О.Н.

 Костина В.С.