

Справка
по итогам проверки качества приготовляемых блюд

Комиссия в составе:

1. Стретнева Н.П. – заведующая производством
2. Максимова Л.Г. – медицинский работник
3. Герасимова Ю.А. – социальный педагог
4. Смалева О.В. – повар

Цель проверки:

- санитарно-гигиеническое состояние столовой;
- проверка качества приготовляемых блюд;

Дата проверки: 12.09.2022 г.

Результаты проверки показали:

Санитарное состояние столовой соответствует норме. Процесс изготовления и оборотоспособности сырья и пищевых продуктов, условия и сроки хранения особоскорпортующих продуктов соответствует требованиям. Сотрудниками пищеблока соблюдаются правила личной гигиены.

В день проверки в обеденном зале было вывешено меню с расчетом стоимости одной порции учащегося:

- Не льготная категория -
- 140 руб. (завтрак 1-4 кл.),
- 44 руб.(5-11 кл.),
- 210 руб. (обед),
- Льготная категория -
- 350 руб.(завтрак и обед 1-11 кл.)

При проверке выяснилось, что норма закладки продуктов в приготовлении первых и вторых блюд выдержана, качество приготовления блюд соответствует предъявляемым требованиям. Суточные пробы имеются, бракераж готовой продукции ведется, продукты хранятся правильно. Требования к организации питания в целях предотвращения распространения COVID-19 соблюдаются (потoki обучающихся разведены, составлен индивидуальный график питания для каждого класса). Замечаний нет.

Стретнева Н.П. _____

Максимова Л.Г. _____

Герасимова Ю.А. _____

Смалева О.В. _____