

СПРАВКА № 3

От 25.11.2019

Комиссией в составе: представителя администрации Устинова Д.А., зам.директора по АХР MAOY «COШ № 6» г.Перми; ответственной за питание Скляренко И.Б., мед.работника Рыжковой Е.В., и в присутствии зав. столовой Горневой Н.Р., провели проверку пищеблока по организации питания учащихся.

Цель проверки:

- 1) соблюдение графика проведения генеральных уборок
- 2) санитарное - гигиеническое состояние пищеблока

Проверкой установлено:

- 1) Проведена проверка, которая выявила, что в обеденном зале чисто, уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи.
- 2) Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.
- 3) Кассеты для хранения столовых приборов чистые, приборы хранятся ручками вверх.
- 4) Для моющих и дезинфицирующих средств, применяемых для обработки столов, выделена специальная промаркированная емкость.
- 5) 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.
- 6) Нет деформированной кухонной и столовой посуды, посуды со сколами, трещинами, поврежденной эмалью.
- 7) Вилки и ложки изготовлены из нержавеющей стали. Кухонная посуда, ножи, разделочные доски промаркированы.

Выводы:

- 1.Нарушений в работе не выявлено.
- 2.Работа столовой признана удовлетворительной

Представитель администрации



/Д.А.Устинов/

Ответственный за питание



/И.Б.Скляренко/

Мед. работник



/Е.В.Рыжкова/

зав. столовой



/Горневой Н.Р./