

Технология приготовления блюд соблюдается. Витаминизация через травы бледно - проводится;

- Наличие меню - имеется.

- Помещение для хранения продуктов соответствует норме.

- Холодильное оборудование и морозильное камера в рабочем состоянии.

- Работники пищеблока соблюдают правила личной гигиены.

- Нарушений товарного соседства не выявлено.

- Пищевые продукты поступающие на пищеблок сопровождаются документацией, удостоверяющей их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции.

Сопроводительный документ сохраняется до конца реализации продукта.

Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих в столовую продукции.

Договор на поставку пищевых продуктов заключен и представлен.

- При работе для уборки производится - венных и складских помещений, а также туалета выделен отдельный инвентарь. Инвентарь для мытья туалета имеет специальную окраску и хранится отдельно.

По окончании уборки в конце смены весь уборочный инвентарь промывается с использованием моющих и дезинфицирующих средств, просушивается.

Директор школы



Я. Чистикова  
В. И. Знаменко

Копию акта получения - зав. столовой Лавров Ю.В.