

Справка

по итогам проверки санитарно-гигиенического состояния обеденного зала

Дата проведения проверки: 20.09.2024 г.

Цель проверки: Соблюдение графика проведения генеральных уборок. Санитарно-гигиеническое состояние пищеблока.

Проведена проверка, которая выявила, что в обеденном зале чисто. Уборка обеденных залов проводится после каждого приёма пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.

Мытьё столовой посуды осуществляется отдельно ручным способом в секционных ваннах. Кассеты для хранения столовых приборов чистые, приборы хранятся ручками вверх. Для моющих и дезинфицирующих средств, применяемых для обработки столов, выделена специальная промаркированная ёмкость. 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. Нет деформированной кухонной и столовой посуды, посуды со сколами, трещинами, повреждённой эмалью. Ложки изготовлены из нержавеющей стали. Кухонная посуда, ножи, разделочные доски промаркированы. Столовая посуда, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции, имеется в количестве не менее двух комплектов на одно посадочное место, а также имеются шкафы для её хранения около раздаточной линии.

2. Выводы и рекомендации:

1. Организация питания и санитарно-гигиеническое состояние в столовой в МОАУ «СОШ № 51» удовлетворительны.

С итогами проверки ознакомлена бригадир



Ю.В. Юркова

Справку составила заместитель директора



М.Г. Подковырова