

В присутствии персонала столовой произведено контрольное взвешивание порций салата: 3 порции салата для начальной школы и 3 порции салата для старшей школы. Недовеса порций не выявлено. Имевшие место замечания по недовесу порций устранены. Дети в основном, съедали обед полностью, замечаний по качеству еды не отмечено.

Санитарно-техническое состояние производственных помещений — удовлетворительное, полы и оборудование чистые, бытовых насекомых нет. Мусор собирается и хранится в пластиковых контейнерах под крышкой, уборочный инвентарь промаркирован, хранится отдельно. Замечания по сбору и хранению мусора устранены. Моечные кухонной посуды отдельные с моечной столовых приборов, на момент проверки производится мойка столовой посуды. Мойка чистая, персонал инструктирован по количеству и очередности использования моющих средств. Персонал столовой имеет чистую санитарную одежду, ветоши для мытья поверхностей имеются в достаточном количестве, дезинфицирующие средства имеются. Помещения варочного цеха, моечной посуды оборудованы системами вытяжной вентиляции, вентиляционное оборудование функционирует.

По результатам проверки, установлено, что все замечания по оборудованию столовой, режимам хранения полуфабрикатов и готовой продукции, а также обработке столовой посуды — не обнаружено.

Родители, участники проверки:

Зубань Зубаирда С.С. Кв. № 10

А. Сабуллина Н.С.

Ответственный,  
за организацию питания

В. Рафикова В.Ч.

повар школьной столовой

И. Лукина А.Р.