

проверки комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся в столовой
БОУ ЧР «Ибресинская общеобразовательная школа-интернат для обучающихся с
ограниченными возможностями здоровья» Минобразования Чувашии

от «19» октября 2022 года

Комиссия в составе:

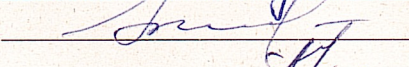
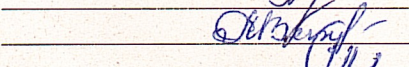
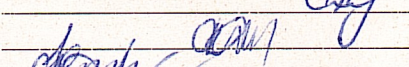
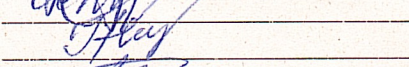
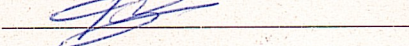

1. Майоров Николай Геннадьевич – директор:
2. Алексеева Светлана Николаевна – заместитель директора:
3. Михайлова Елена Львовна – заместитель директора:
4. Семенова Светлана Аркадьевна – медсестра (по согласованию):
5. Федорова Ольга Анатольевна – воспитатель, председатель СТК:
6. Фомина Татьяна Геннадьевна – родитель:
7. Николаева Татьяна Николаевна – родитель:
8. Раймов Алексей Валерьевич – родитель:

Провели проверку столовой по следующим вопросам:

Критерии проверки	Оценка, примечание
Наличие и оформление ежедневного меню	<i>имеется</i>
Органолептические показатели	<i>хорошие</i>
Организация мытья рук обучающихся	<i>соответствуют сан. требованиям.</i>
Организация приема пищи обучающимися	<i>по графику</i>
Соблюдения графика работы столовой	<i>соблюдается</i>
Внешний вид работников столовой	<i>удовлетворительный</i>
Наличие у сотрудников пищеблока спец. одежды	<i>имеется спец. одежда</i>
Бракеражный журнал готовой продукции	<i>ведется своевременно</i>
Технологические карты	<i>имеются</i>
Хранение суточной пробы	<i>в полном объеме</i>
Санитарное состояние пищеблока и складских помещений	<i>удовлетворительное</i>
Санитарное состояние обеденного зала	<i>удовлетворительное</i>
Обеспеченность кухонным инвентарем, разделочными досками и их маркировка, и хранение	<i>обеспечен. в полном объеме</i>
Обеспеченность столовой посудой и столовыми приборами	<i>используется фарфоровая посуда, стеклянная, нерж. сталь.</i>
Наличие на пищеблоке инструкций по соблюдению санитарно-гигиенических правил при обработке и приготовлении пищи, мытью посуды, обработке яиц	<i>имеются все инструк-ции.</i>
Обеспеченность моющими и дезинфицирующими средствами и место хранения	<i>имеются в достаточном количестве и хранятся в спец. ме.</i>
Уборочный инвентарь (хранение, состояние)	<i>промаркированной</i>

Рекомендации:

Желательно проводить уборку обеденного зала после каждого приема пищи.

- | | |
|---|----------------|
|  | Майоров Н.Г. |
|  | Алексеева С.Н. |
|  | Михайлова Е.Л. |
|  | Семенова С.А. |
|  | Федорова О.А. |
|  | Фомина Т.Г. |
| | Николаева Т.Н. |
| | Раймов А.В. |