

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 «21» апреля 2023 года

Комиссия в составе:


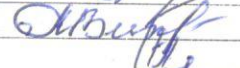






1. Майоров Николай Геннадьевич – директор;
2. Алексеева Светлана Николаевна – заместитель директора;
3. Михайлова Елена Львовна – заместитель директора;
4. Семенова Светлана Аркадьевна – медсестра (по согласованию);
5. Федорова Ольга Анатольевна – воспитатель, председатель СТК;
6. Фомина Татьяна Геннадьевна – 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	имеется на стенде
Органолептические показатели	хорошие
Организация мытья рук обучающихся	мытье рук организовано
Организация приема пищи обучающимися	дети питаются по графику
Соблюдения графика работы столовой	соблюдается
Внешний вид работников столовой	удовлетворительный
Наличие у сотрудников пищеблока спец. одежды	спец. одежда имеется (маски, перчатки)
Бракеражный журнал готовой продукции	своевременно ведется
Технологические карты	имеются тех. карты
Хранение суточной пробы	в полном объеме
Санитарное состояние пищеблока и складских помещений	удовлетворительное
Санитарное состояние обеденного зала	содержится в чистоте
Обеспеченность кухонным инвентарем, разделочными досками и их маркировка, и хранение	обеспечен в полном объеме
Обеспеченность столовой посудой и столовыми приборами	имеется (используется фарфоровая, стеклянная и из нержавеющей стали тарелки и стаканы)
Наличие на пищеблоке инструкций по соблюдению санитарно-гигиенических правил при обработке и приготовлении пищи, мытью посуды, обработке яиц	в наличии имеются все инструкции
Обеспеченность моющими и дезинфицирующими средствами и место хранения	достаточно и хранятся в специальном месте
Уборочный инвентарь (хранение, состояние)	промаркированный

Рекомендации:

После каждого приема пищи проветривать помещения обеденного зала.

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