

Комиссией проведен анализ следующих документов:

- технологические карты приготовления блюд;
- примерное четырехнедельное меню;
- журнал контроля качества готовой пищи;
- медицинские книжки работников пищеблока
- журнал мониторинга скоропортящейся пищевой продукции;
- санитарное состояние пищеблока;
- иные документы, касающиеся вопроса проверки.

Общее санитарное состояние пищеблока:

- имеется помещение для хранения продуктов, обеденный зал, помещение для приготовления пищи; их санитарное состояние-надлежащее;
- санитарное состояние помещения удовлетворяет требованиям: продукты хранятся в определенных местах, позволяющих производить влажную уборку; имеются средства измерения температуры воздуха; сыпучие продукты хранятся в упаковке производителя, имеются сведения о дате производства, сроком годности и условиями хранения, о дате поступления продуктов и сроков их реализации;
- моющие и дезинфицирующие средства расходуются в соответствии с нормами, моющими и дезинфицирующими средствами пищеблок обеспечен;
- организация мытья рук- умывальники перед входом в обеденный зал; мыло имеется; электросушилка;
- питьевой режим организован с бутилированной водой одноразовые стаканчики, урна для утилизации стаканов;
- холодное водоснабжение пищеблока-скважина, питьевая-привозная;
- слив-отдельная выгребная яма, откачка производится по мере необходимости;
- утилизация пищевых отходов производится ежедневно;
- дератизация и дезинсекция помещений школы проводится по договору;