



здоровья сотрудников; Журнал обработки яиц; Порядок разведения дезинфицирующих средств; График проведения уборок поверхности обеденных столов.

В результате проверки установлено следующее:

1. Состояние обеденного зала соответствует
2. Хранение продуктов, санитарное состояние пищеблока соответствует
3. Отбор и хранение суточной пробы соответствует
4. Соблюдение графика приема пищи соответствует
5. Ведение журналов (бракеража готовой продукции, журнал гигиенического здоровья сотрудников, обработка яиц, порядок разведения дезинфицирующих средств, график проведения уборок поверхностей обеденных столов) соответствует
6. Ведение журналов (Журнал прихода и расхода продуктов, гигиенический журнал (сотрудники), журнал учета температурного режима холодильного оборудования, журнал учета температуры и влажности в складских помещениях) соответствует
7. Питьевой режим соответствует
8. Предварительное накрывание столов имеется
9. Наличие одноразовых перчаток у персонала пищеблока имеются
10. Наличие головных уборов имеются
11. Наличие в столовой бактерицидных облучателей имеются
12. Наличие санитайзеров с антисептиком, дозаторы с жидким мылом, бумажные полотенца имеются
13. Наличие одноразовых защитных масок имеются

Заключение:

По результатам родительского  
контроля замечаний не выявлено.

Подписи членов комиссии:

Директор МБОУ СОШ № 71

Члены комиссии:

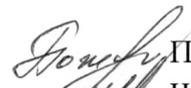
фельдшер детской поликлиники

учитель, ответственный за учет учащихся, получающих в образовательной организации горячее питание

представители родительского комитета 7 «Б» класса

представители родительского комитета 8 «А» класса

представители родительского комитета 7 «А» класса

 Приходько И.А.  
 Мартынюк М.А.  
 Пожарских Н.В.  
 Шпилевская Е.Н.  
 Приз А.Г.  
 Асякина О.В.