

бактерицидных ультрафиолетовых установок.

С целью соблюдения санитарно-гигиенических норм и органолептических показателей готовой продукции ежедневно членами бракеражной комиссии совместно с медицинским работником школы проводится бракераж готовой продукции от каждой приготовленной партии. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции заполнен, указаны время приготовления блюда, результаты органолептической оценки и степени готовности блюда и подписи членов комиссии.

Еженедельно на пищеблоке и в обеденном зале проводится генеральная уборка с применением дезинфицирующих средств, о чем имеются записи в журнале регистрации генеральных уборок.

Мытье и дезинфекция кухонной и столовой посуды проводятся моющими и дезинфицирующими средствами, разрешенными на предприятиях общественного питания, детских школьных и дошкольных учреждениях, о чем свидетельствует предоставленный перечень моющих и дезинфицирующих средств, используемых в МБОУ «СОШ №8».

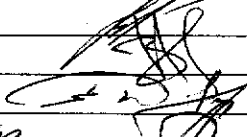
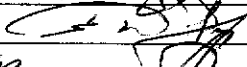
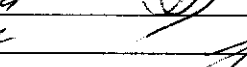
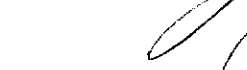

Персонал столовой одет в специальную одежду, внешний вид чистый и опрятный, персонал столовой пользуется одноразовыми перчатками, фартуками, шапочками.

На момент осмотра в буфете имеются в продаже напитки и кулинарная продукция собственного приготовления: хлебобулочные изделия.

Выводы, предложения

Все द्वारा соответствует утвержденному плану, Риск-менеджмент санитарно-гигиенических норм и требований при организации массового питания в школе начальной школы МБОУ СОШ №8.

Подписи членов комиссии:

- | | | | |
|----|--------------------------|---|------------------|
| 1. | <i>руководитель</i> |  | Подпругина В.А. |
| 2. | <i>руководитель</i> |  | Змановский Н.В. |
| 3. | <i>руководитель</i> |  | Перескокова Е.П. |
| 4. | <i>зам. руководителя</i> |  | Власова А.В. |
| 5. | <i>зам. руководителя</i> |  | Власова А.А. |