

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

Реализуемые блюда соответствуют меню. Санитарное состояние обеденного зала отличное, соблюдаются санитарные правила гигиены персонала. Еда подается теплой.

Подписи членов комиссии:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____ Власова А.В.
6. _____ Власова А.А.