

О проведении визуальных проверок
организации питания в МАОУ «Гимназия №7» г.Перми

Комиссия в составе:

Председатель комиссии – Директор МАОУ «Гимназия №7» г.Перми - Исхакова Л. Н.

Члены комиссии – заместитель директора по ВР МАОУ «Гимназия №7» г.Перми – Прибыльщикова С.Р.,
заместитель директора по ОБ МАОУ «Гимназия №7» г.Перми – Земцов В.А.,
организатор питания МАОУ «Гимназия №7» г.Перми - Белова И.А.,

27 февраля 2023г, провели визуальное обследование столовой (производственных цехов, оборудования, инвентаря и т.д.) в МАОУ «Гимназия №7» г.Перми.

По результатам обследования комиссия пришла к выводу:

1. Оборудование и инвентарь пищеблока

- Кухонный инвентарь и оборудование промаркированы; используются в соответствии с маркировкой.
- Система принудительной вентиляции в рабочем состоянии.
- Имеющееся технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии.
- Столовая обеспечена фаянсовой и стеклянной столовой посудой без сколов и трещин из расчета: два комплекта на одно посадочное место; столовыми приборами из нержавеющей стали из расчета: два комплекта на одно посадочное место.

2. Оборудование моечных

- Инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время, имеются, выполняются.
- Для мытья посуды в наличии следующее оборудование: металлические ванны для мытья посуды оборудованные воздушными разрывами, душевыми насадками; имеются стеллажи с решетчатыми полками для просушки и хранения посуды с высотой нижней полки не менее 50 см от пола. Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь после обработки сушат и хранят в промаркированной таре.
- Сбор и утилизация пищевых отходов. Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3 объема.

3. Санитарное состояние пищеблока

- Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте. Контроль ежедневно осуществляется медицинским работником школы.
- Обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения. Содержится в порядке и чистоте.
- График проведения генеральных уборок в наличии. Соблюдается.
- Договор на проведение дезинсекции, дератизации заключен, работы проводятся.
- Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте.
- Рабочая одежда сотрудников пищеблока в достаточном количестве; содержится в чистоте и порядке.


Выводы комиссии:

Комиссия считает: работу пищеблока признать удовлетворительной. Замечаний нет.

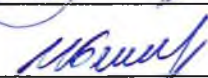
Председатель комиссии:

 / Л.Н. Исхакова;

Члены комиссии:

 / С.Р. Прибыльщикова;

 / В.А. Земцов;

 / И.А. Белова

ознакомлена зав кр: Лисенко