

Уборка и проветривание обеденного зала производиться после каждого приема пищи. Рециркуляторы воздуха находятся в рабочем состоянии и функционируют в течении всего рабочего времени столовой, о чем имеются записи в журналах регистрации и контроля 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

*Условия соблюдения санитарно-гигиенических норм и требований при приготовлении школьного питания соответствуют санитарно-гигиеническим нормам.*

Подписи членов комиссии:

1. *Григорьева Е.И.*
2. *Власова А.А.*
3. *Сибарсова О.В.*
4. *Кесямова А.А.* 1В 31
5. \_\_\_\_\_ Сибарсова О.В.
6. \_\_\_\_\_ Власова А.А.