



2.	График питания учащихся в столовой на 2024-2025 учебный год	Имеется
3.	Примерное цикличное десятидневное меню разрабатывается юридическим лицом, обеспечивающим питание в образовательном учреждении и согласовывается с руководителем образовательного учреждения и территориального отдела исполнительной власти, уполномоченного осуществлять государственный санитарно -эпидемиологический надзор	В наличии
4.	Накопительная ведомость Меню, в котором указано наименование блюд, выход продуктов, калорийность Ежедневно в обеденном зале вывешивают утвержденное руководителем образовательного учреждения меню	В наличии
5.	Ответственный за организацию питания	Степанова Татьяна Александровна - зам.директора по ВР
6.	Медицинские книжки работников пищеблока.	В наличии
7.	Технологические карты	В наличии
8.	Метрологические исследования технологического и холодильного оборудования	В наличии Срок действия до 10.10.2025
9.	Документация по питанию: - журналы бракеража сырой и готовой продукции -журнал здоровья -журнал температурного режима холодильного оборудования на пищеблоке -двухнедельное примерное меню -меню-требование -ведомость контроля за рационом питания -журнал С витаминизации -накладные, ветеринарные свидетельства, сертификаты качества, декларации производителя на все поступающие продукты	Имеется Имеется Имеется  Имеется Имеется Имеется Имеется Имеются
10.	Производственные помещения	Содержатся в порядке и чистоте

11.	Моечные ванны должны иметь маркировку объемной вместимости и обеспечиваться пробками из полимерных и резиновых материалов	Имеют маркировку объемной вместимости, пробки из полимерных материалов.
12.	Инструкция «Правила мытья посуды»	Имеется
13.	Стеллажи для хранения чистой посуды	Имеются
14.	Заготовочный цех	Имеется
15.	Холодильное оборудование	Имеется
16.	Уборочный материал	Хранится в отдельном помещении, промаркирован
17.	Разделочный инвентарь	Имеется, промаркирован
18.	Кухонная посуда	Имеется, промаркирована
19.	Моющие и дезинфицирующие средства	Имеются
20.	Аптечка для оказания первой помощи	Имеется, доукомплектовать
21.	Журнал измерения температуры тела работников пищеблока	Имеется
22.	Журнал уборки помещений	Имеется
23.	График проведения генеральных уборок	Имеется
24.	Журнал проведения генеральных уборок	Имеется

На основании вышеизложенного необходимо:

1. Провести ревизию столовой посуды. (Изъять тарелки со сколами и трещинами при их наличии)
2. Иметь достаточный запас СИЗ (маски, перчатки)
3. Иметь достаточный запас моющих и дезинфицирующих средств.
4. Иметь достаточное количество посуды .



Председатель комиссии

Члены комиссии



Т.А.Степанова



Т.А.Цымбалюк



Л.С.Лопотова



О.В.Захарова



Е.А.Микулинская