

Внеплановая проверка пищеблока

2 февраля 2021 года общественная комиссия, в состав которой входят ответственный за организацию питания Шуванова М.А и представители родителей из разных классов, провела внеплановую проверку условий поставки и хранения продуктов питания на пищеблоке в гимназии.

В ходе проверки установлено:

Весь инвентарь и оборудование имеют специальную маркировку.

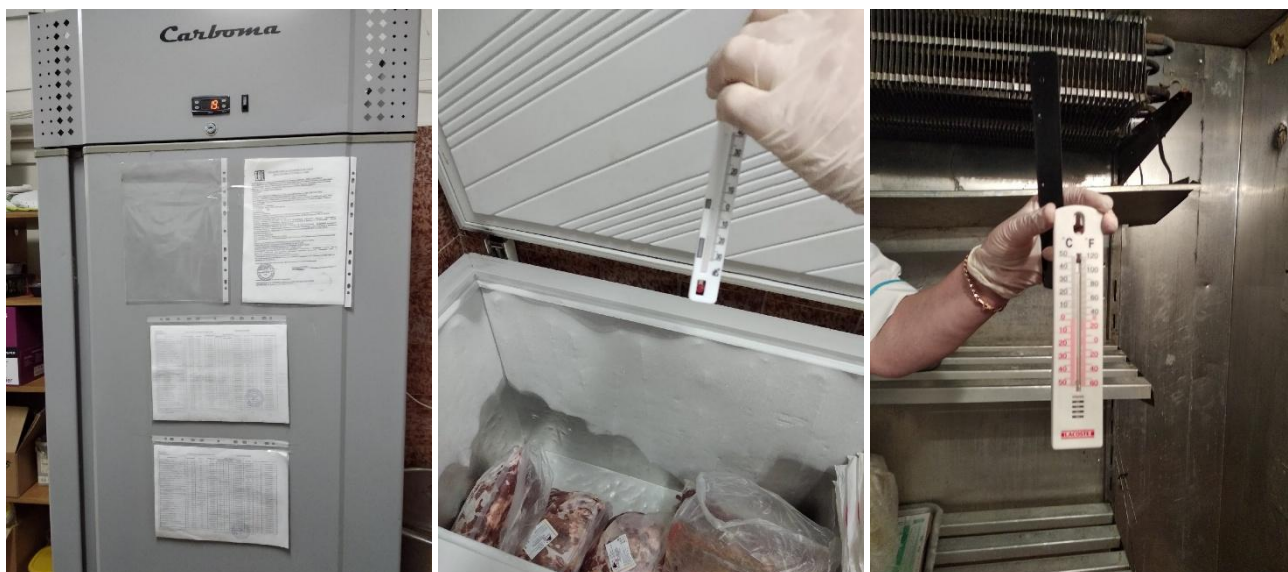
Первичная обработка сырого мяса, птицы, рыбы проводится в соответствии с требованиями санитарных правил.



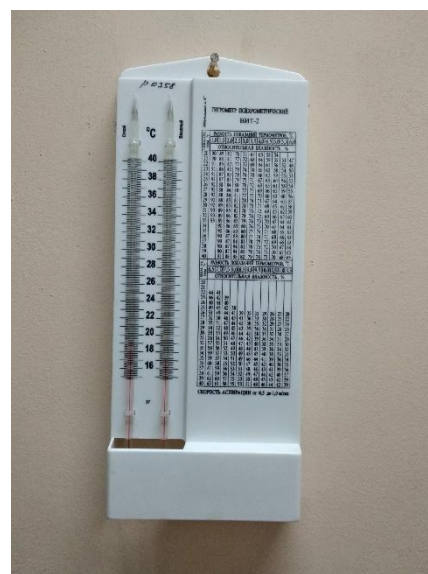
Стеллажи для хранения посуды оборудованы в соответствии с требованиями. Расстояние от пола более 15 см, что позволяет проводить влажную уборку помещений.



Всё холодильники и морозильные камеры оснащены термометрами.



Каждая категория продуктов хранится в соответствующих условиях, помещения оборудованы термометрами, гидрометром.



Продукты, которые используются для приготовления блюд, имеют все сопроводительные документы. Соблюдаются сроки годности и условия хранения пищевых продуктов.

Таким образом, в ходе проверки комиссия пришла к выводу, что требования к условиям поставки и хранения продуктов питания на пищеблоке в МАОУ «Гимназия №5» соблюдаются.