

## Справка

В соответствии с программой производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий в МАОУ Гимназия №33» г. Перми в 2020-2021 учебном году была проведена плановая проверка в столовой гимназии.

Срок проведения: 03.09.2020.

Время: 9.30, 15.00

Комиссия: ответственная за питание Старовойтовой А.В., медицинский работник Томилиной В.А. и индивидуальный предприниматель Сычева Н.Д.

Проверкой установлено:

1. Содержание кухни и подсобных помещений:

содержатся в чистоте, Галевина, посуда, инвентарь продезинфицированы, используются по назначению маркировки.

2. Обработка технологического оборудования:

проводится по мере загрузки

3. Блюда ежедневного меню соответствуют примерному 20-24-дневному меню

Соответствуют. Записки нет.

4. Завтрак состоит из: полшар св; каша из пшеницы, пюре картофеля; кофейный напиток с молоком, хлеб пшеничный, печенье.

5. Обед состоит из: суп из соевой, уха из св-капусты, биточек паровой; рагу из овощей, напиток из шиповника, хлеб пшеничный, хлеб ржаной.

6. Выходы блюд соответствуют

приложению утвержденному меню.

7. Обеспечение хранения суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2 - +6 градусов

суточные пробы отобраны (t + 4°)

8. В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании.

Карамель, газированные напитки, непакетированные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом, кофе.

в соотв. с перечнем. Замена нет.

9. Обеспечение питьевого режима:

при входе в столовую питьевая вода, оплата. старания  
вода: Удостовер. качества №1005 от 31.08.2020 (000, Цеток<sup>®</sup>)

10. Обеспечение достаточного количества чистой посуды:

посуда имеется в достаточном количестве.

Староверова А.В.



Томилина В.А.



Сычева Н.Д.

