

## СПРАВКА

В соответствии с программой производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий в МБОУ «Юксеевская СОШ» в 2023 учебном году была проведена плановая проверка в столовой школы.

Срок проведения: 27.02.2024г.

Время: 12.15.

Комиссия: Блюденкова О.В., Угробина Э.В.,  
Делмина А.И., Угробина Н.Р.

Проверкой установлено:

1. Содержание кухни и подсобных помещений:  
все продезинфицировано, продезинфицировано,  
используется по назначению
2. Обработка технологического оборудования:  
проводится по мере загрязнения,  
при необходимости ежедневно
3. Блюда ежедневного меню соответствуют примерному 12-дневному меню  
соответствуют
4. Завтрак состоит из: каша рисовая молочная,  
кисель, хлеб пшеничный
5. Обед состоит из: борщ из свеклы капуста,  
каша гречневая вязкая, курица от-  
варная, салат из сухофруктов, хлеб пшенич.
6. Выходы блюд соответствуют приложению  
утвержденному меню

8. В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании (карамель, газированные напитки, непастеризованные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом, кофе).

*запрещенные блюда отсутствуют*

9. Обеспечение достаточного количества чистой посуды:

*посуда имеется в достаточном количестве.*

Члены комиссии:

*Утробина*

Е.В. Утробина

*Демина*

А.И. Демина

*Утробина*

Н.Р. Утробина

*Тигренок*

О.В. Тигренок