

## СПРАВКА

В соответствии с программой производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий в МБОУ «Юксеевская СОШ» в 2022 учебном году была проведена плановая проверка в столовой школы.

Срок проведения: 17.01.2022г.

Время: 12.45.

Комиссия: Уфодина Е.В., Демин А.И., Уфодина М.Н.

Проверкой установлено:

1. Содержание кухни и подсобных помещений:

подсобные помещения содержатся в чистоте. Все продезинфицировано, инвентарь 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, чай, хлеб, сыр.

5. Обед состоит из: суп гороховый, картофель из говядины, кашка вязкая, компот из сухофруктов.

6. Выходы блюд соответствуют приложению

утвержденному меню.

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

запрещенные продукты от-  
сутствуют

8. Обеспечение достаточного количества чистой посуды:

посуда имеется в достаточ-  
ном количестве

Члены комиссии: Е.В. Утробина

А.И. Демина

М.Н. Утробина