

Аналитическая справка по итогам проверки внутреннего контроля за
качеством питания №3 от 15.03.2023г

В соответствии с письмом Роспотребнадзора по Новосибирской области от 23.01.2023 №54-00-02/001-463-2023 «О питании школьников начальных классов» и приказом о внутреннем контроле за качеством питания №17 ах от 13.03.2023г проведена проверка работы организатора питания МАУ «Комбинат питания» 15.03.2023г. Комиссия в составе директора О.Э. Гудовской и ответственного по питанию Малай Е.В.

Сделаны следующие выводы:

1. Режим мытья посуды, обработки инвентаря и обеззараживание воздуха на пищеблоке соответствует санитарным нормам. Имеется прибор для измерения влажности воздуха в складских помещениях. Кухонный инвентарь и посуда имеет соответствующую маркировку.
2. Вся документация ведется в соответствии санитарными нормами.
3. Имеется бракеражный журнал готовый продукции. Ведется ежедневно.
4. У всех сотрудников имеется аттестация по гигиеническому обучению.
5. Вес порций соответствует утвержденному меню.
6. Сопроводительная документация от поставщиков имеется в наличии.
7. Дезинфицирующее средство для уборки помещений есть в наличии.
8. Имеется маркировка на емкости с дезинфицирующим раствором.
9. Дезинфицирующей раствор применяется в соответствие с инструкцией.
10. У всех сотрудников имеется санитарная одежда. Имеются условия для ее отдельного хранения.
11. Влажная уборка проведена в соответствие с графиком уборки помещений.
12. Условия хранения пищевой продукции соблюдены в соответствие с санитарными нормами.

Директор



О.Э. Гудовская

Ответственный по питанию

Е.В. Малай