

Дата: 14.04.2024.

Организация образования: ГКП на ПХВ «Школа – гимназия №32»

Поставщик услуги:

Комиссия в

составе: Добродеева Ю.В., Войтенко С.В., Нуржанова А.О.,
Знаменская Л.М., Лобачева И.С., Рабеева В.А.,
Рудсекова Д.С., Пасекалик И.В., Тарасенко С.И.
Сыроешкіна А.Н., Киличенко Н.С., Шамакулова Л.П.

Провели проверку школьной столовой по следующим параметрам:

Показатель	соответствует	не соответствует
Соответствие меню-перспект. меню	✓	
Соблюдение графика работы столовой	✓	
График питания учащихся	✓	
Утвержденный прайс на свободное меню	✓	
Питьевой режим	✓	
Качество готовой продукции		✓
Наличие контрольного блюда	✓	
Контрольное взвешивание		✓
Количество посадочных мест	✓	
Количество раковин для мытья рук	✓	
Наличие мыла	✓	
Наличие сушилок	✓	
Состояние мебели	✓	
Состояние посуды	✓	
Санитарное состояние зала	✓	
Моющие средства	✓	
Емкости для сбора пищевых отходов		✓
Состояние вытяжки		✓
Прайс в буфете, заверенный печатью	✓	
Наличие ценников	✓	
Санитарное состояние буфета	✓	
Внешний вид сотрудников столовой	✓	

В результате проверки

установлено: Контрольное взвешивание не соответствует.

Емкости для сбора отходов, уборки столов, подносы
в антисанитарном состоянии, не подписаны, без
маркировки. Вытяжка не работает.

Качество готовой продукции не соответствует.
Трещиная каша с низким содержанием молока,
вид каши не вызывает аппетита, кисель
не допивают. Технологическую карту не

предоставили. Стол в 14 кафе для расстойки
теста грязные. Средства для мытья посуды
отсутствуют. Сушилки для посуды разбитые.

Поставка мяса со слов заведующей 2 (два)
раза в неделю.