

Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола	соответствует
Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	соответствует
Наличие в складском помещении приборов для измерения относительной влажности и температуры воздуха	есть
Оснащение пищеблоков школ технологическим, холодильным оборудованием, вентиляционными системами	есть
Наличие актов технической исправности теплового, холодильного оборудования на пищеблоке	есть
Наличие во всех холодильных установках контрольных термометров	есть
Соблюдение температурного режима хранения скоропортящихся продуктов	соответствует

4. Соблюдение сроков реализации продукции

Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья	соответствует
Наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	отсутствует

5. Санитарно-гигиеническое состояние помещения соответствует требованиям.

Вывод:

Качество сырой продукции, поступающей на пищеблок, условия ее хранения соответствует требованиям и нормативам. Сроки реализации продукции соблюдаются. В процессе осмотра столовой и контроля за питанием нарушений не выявлено.

Члены комиссии общественного контроля:

Л.А. Фахрутдинова

В.А. Кожухарь

Н.В. Лежнина