

16.Сроки оказания услуги соответствуют.

17.Оказание Услуги, не соответствующей по ассортименту готовых блюд и продукции

Примерному меню на дату, указанную в Заявке не установлено.

18.Несоблюдение технологии приготовления, рецептур приготовления, норм выхода готовых блюд и кулинарных изделий не установлено.

19.Несоблюдение Исполнителем сроков реализации готовых блюд и кулинарных изделий из состава рационов питания не установлено.

20.Неоказание Услуги, заказанных Получателем по Заявке не установлено.

21.Наличие излишних документов не зафиксированных и не подтвержденных бухгалтерией Исполнителя продуктов питания в помещениях пищеблока не

установлено.

Санитарное состояние пищеблока

1.Санитарное состояние пищеблока, производственных складских помещений, обеденного зала **удовлетворительное**, соблюдение поточного производства при приготовлении пищи **соблюдается**.

2.Торгово-технологическое и холодильное оборудование в достаточном количестве, в исправном состоянии.

3. Инвентарь соответствует эпидемиологическим требованиям.

4.Столовой посудой и столовыми приборами **обеспечены**.

5.Учет температурного режима холодильного оборудования **ведется**.

6.На пищеблоке инвентаризация по соблюдению санитарно - гигиенических правил при обработке сырья, мытью посуды, обработке янп и зелени **в наличии**.

7. Моющими и дезинфицирующими средствами **обеспечены**, место хранения **упорядочено**.

8.Хранение и обработка ветoshi **упорядочено**.

9.Уборочный инвентарь (хранение, состояние) **упорядочено, промаркировано**.

10.Весовое оборудование **в наличии**, в исправном состоянии.

11.Поверка весового оборудования **производилась**. Свидетельство о поверке

весового оборудования **представлено от 31.03.2015г. № 191503, сроком действия по 31.03.2016г.**

12.Питьевые отходы **хранятся в емкостях без крышек** в специально выделенном месте. Заполнение емкостей сверх установленных нормативов **не установлено**.

13.Медицинское освидетельствование сотрудников пищеблока наличие медицинских книжек и сведений о прохождении медицинского обследования и сдачи санитарного

минимума **в наличии**.

14.Сотрудники пищеблока спец. одеждой обеспечены, хранение упорядочено.

15. Изготовление блюд и кулинарных изделий работников пищеблока в ювелирных украшениях **не осуществляется**.

16.Журнал «Здоровья» в наличии, **заполнен**.

Работа образовательной организации за качеством организации питания обучающихся

1. Приказ о создании комиссии по контролю за качеством организации питания от 12.01.2015г. № 07-1/355а, приказ о создании бракеражной комиссии от 12.01.2015г. № 08-1/355-а.