

В результате проверки установлено (нужное подчеркнуть):

1. Готовая продукция (соответствует норме / не соответствует норме / иное)
2. Объем выхода готового блюда (соответствует норме / не соответствует норме / иное)
3. Циклическое меню (соблюдается / не соблюдается / иное)
4. Нормы питания (соблюдаются / не соблюдается / иное)
5. Санитарное состояние помещений обеденного зала, пищеблока и его сотрудников (удовлетворительное / неудовлетворительное / иное)
6. Документация пищеблока (ведется в соответствии с требованиями СанПиТа / не ведется / иное)
7. Качество, количество и оформление приготовленных блюд (соответствует / не соответствует / иное)
8. График работы столовой (имеется / не имеется, соблюдается / не соблюдается / иное)
9. График питания учащихся (имеется / не имеется, соблюдается / не соблюдается / иное)
10. Оборудование школьной столовой (в удовлетворительном состоянии / в неудовлетворительном состоянии / иное)
11. Соблюдение правил личной гигиены учащихся (соблюдается / не соблюдается)
12. Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (имеется / не имеется, соответствие / не соответствует).

В результате проверки установлено:

нарушений не выявлено

Замечания:

замечаний нет

Подписи членов комиссии:

<u>Майдукина</u>		<u>И. Майер</u>	
<u>Булаева</u>		<u>Буф</u>	
<u>Бичаева</u>		<u>Буф</u>	
_____		_____	