**СПРАВКА**

**по итогам проверки санитарно-гигиенического состояния обеденного зала**

Согласно плану внутришкольного контроля в МБОУ СОШ №5 г.Алагира проводилась проверка.

**Дата проведения проверки**: 08.10. по 09.10.2020гг.

**Цель проверки:** 1) соблюдение графика проведения генеральных уборок

2) санитарно- гигиеническое состояние пищеблока.

Проведена проверка: в обеденном зале чисто, уборка обеденного зала проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши. Мытье столовой посуды осуществляется в посудомоечной машине. Кассеты для хранения столовых приборов чистые, приборы хранятся ручками вверх. Для моющих и дезинфицирующих средств, применяемых для обработки столов, выделена специальная промаркированная емкость. Уборочный инвентарь хранится в отдельном помещении. Оборудование, инвентарь, посуда, содержание производственных помещений соответствуют санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания и выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами. Нет деформированной кухонной и столовой посуды, посуды со сколами, трещинами, поврежденной эмалью. Вилки и ложки изготовлены из нержавеющей стали. Кухонная посуда, ножи, разделочные доски промаркированы. Столовая посуда, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции, имеется в количестве не менее двух комплектов на одно посадочное место, а также имеются шкафы для ее хранения около раздаточной линии. В зале проводится сквозное проветривание после каждого приема пищи.

Выводы и рекомендации:

1. Организация питания и санитарно-гигиеническое состояние в столовой МБОУ СОШ №5 г. Алагира хорошие.

Ответственная за питание:

зам.директора по УВР: Хестанова О.В.