

Справка
по итогам проверки организации работы школьной столовой

Цель проверки: контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании.

Сроки проверки: 12 декабря 2024 года

Проверкой установлено:

1. «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования» ведется.
2. Осуществляется ежедневная регистрация показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании.
3. Установлен следующий температурный режим в холодильном оборудовании: в холодильной камере $t -18^{\circ}\text{C}$; в мясном холодильнике -6°C ; в овощном холодильнике -4°C ; в молочном холодильнике -5°C

Выводы: температурных режимов хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании соответствует требованиям СанПиНа 2.4.3648-20

Ответственный за организацию работы группы общественного контроля организации и качества питания обучающихся С.В. Мирошниченко

Член рабочей группы общественного контроля Н.С. Герстнер

Член рабочей группы общественного контроля Л.А. Коновалова

Член рабочей группы общественного Е.И. Полякова