



## осуществление контроля организации питания

ГБОУ СОШ №175 Санкт-Петербург

- наличие в рабочем состоянии санитайзеров в столовой
- наличие спец. одежды работников пищеблока
- соответствие сроков реализации продуктов
- правильность хранения скоропортящихся продуктов
- соблюдение стандартов хранения продуктов
- ежедневный бракераж продукции
- наличие суточных проб
- наличие ежедневной контрольной порции
- соответствие приготовленных блюд цикличному меню
- санитарное состояние зоны буфета
- санитарное состояние обеденного зала
- санитарное состояние цехов пищеблока