












Valvontakohte • Tillsynsobjekt

**Hirvikosken yhtenäiskoulu, keittiö**

Opintie 4, 32210 LOIMAA

|   |  |   |
|---|--|---|
| Viimeisin tarkastus •<br>Senaste inspektion         |  |  |
| <b>17.03.2023</b>                                   |  |   |
| Aikaisemmat tarkastukset •<br>Tidigare inspektioner |  |   |
| 23.03.2022  |   |   |
| 18.11.2020  |  |   |

|   |                                 |    |
|---|---------------------------------|----|
| Arvosanat yhteensä KPL •<br>Resultat inalles ST                                     |                                 |    |
|  | Oivallinen /<br>Utmärkt         | 20 |
|  | Hyvä / Bra                      |    |
|  | Korjattavaa /<br>Bör korrigeras |    |
|  | Huono / Dålig                   |    |

|   |   |
|---|---|
| Tarkastustulos • Inspektionresultat • 17.03.2023  |   |
| Omavalvontasuunnitelma /<br>Planen för egenkontroll   |    |
| Tilojen ja välineiden soveltuvuus, riittävyys ja kunnossapito /<br>Lokalernas och redskapens lämplighet, tillräcklighet och underhåll |    |
| Tilojen, pintojen ja välineiden puhtaus /<br>Lokalernas, ytornas och redskapens renhet  |    |
| Henkilökunnan toiminta ja koulutus /<br>Personalens arbete och utbildning   |    |
| Elintarvikkeiden tuotanto- tai käsittelyhygienia /<br>Livsmedlens produktions- eller hanteringsshygien                                |    |
| Elintarvikkeiden lämpötilojen hallinta /<br>Kontrollen av livsmedlens temperaturer  |   |
| Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet /<br>Allergi och intolerans orsakande ämnen  |  |
| Elintarvikkeiden tutkimukset /<br>Livsmedelsundersökningarna  |  |
| Oiva-raportin esilläpito /<br>Oiva-rapportens presentation  |  |

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

**Huomiot • Observation**