

проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ Красноуральская СОШ

Дата проверки: 26.09.23

Время проверки: 10<sup>00</sup>

Состав комиссии:

Ариева А.П. - ответственный за питание  
Редько А.С. - родитель 7б класса  
Сурменко А.Н. - родитель 7б класса

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- Технологическое и холодильное оборудование – исправно/не исправно
- Нарушений на пищеблоке выявлено/не выявлено.
- Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается/не соблюдается
- Нарушений в зале столовой выявлено/не выявлено
- Чистота и целостность столовых приборов соответствует/не соответствует норме
- Меню соответствует/не соответствует примерному меню.
- Вкусовые качества блюд соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям

Контрольное взвешивание готовой продукции.

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню(гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Овощи св. в нарезке	100	-	100
2	Блишечки с соусом	130	-	130
3	Макаронн. отваренные	200	-	200
4	Чай с сахаром	200	-	200
5	Хлеб пшеничный	20	-	20
6	2-ой завтрак Кондитерская продукция	30	-	30
7	Молоко кипяченое	180	-	180

- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объёмам заявленным в меню.
- 
- 

- Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели всё.
- Суточная проба имеется/не имеется
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.

Замечания и рекомендации по проверке:

*замечаний нет*

---

---

---

Члены комиссии:

*М. В. Крутова А. П.*

*А. В. Криво А. С.*

*С. И. Ефремов*

---

---

---