

проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ Красноуральская СОШ

Дата проверки: 10.10.23

Время проверки: 11⁰⁰

Состав комиссии:

Луньва А.П. - ответственный за питание
 Шехова М.Р. - родители 5 в класса
 Благодюновский В.И. - родители 5 в 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	Омлет с сыром	200	—	200
2	Маггурь	135	—	135
3	Чай с сахаром	200	—	200
4	Хлеб тостовый	20	—	20
5	Сок 2-ой завтрак	180	—	180
6	Кондитерское изделие	30	—	30
7				

- 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 сопровожают/не сопровождают учащихся на обед.

индекс качества 0,880 ч. = 2,1%

Замечания и рекомендации по проверке:

рекомендации нет

Члены комиссии:

Ур / Арцев А.П.

М.Р. Мехова

Басор В.М. Бистроковский
