

проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ Красноуральская СОШ

Дата проверки: 19.10.23

Время проверки: 10:30

Состав комиссии:

Кривова А.П. - ответственный за организацию питания
Демидова Е.С. - руководителем 5Б класса
Ибрагимова А.С. - руководителем 6А 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	<u>Омлет с сыром</u>	<u>200</u>	<u>200</u>	<u>0</u>
2	<u>Пюре</u>	<u>135</u>	<u>135</u>	<u>0</u>
3	<u>Чай с сахаром</u>	<u>200</u>	<u>200</u>	<u>0</u>
4	<u>Хлеб пшеничный</u>	<u>20</u>	<u>20</u>	<u>0</u>
5				
6				
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 сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.

Замечания и рекомендации по проверке:

замечаний нет

Члены комиссии:

Сурф / Сурьва А. П.

Сурф / Демидова Е. С.

Сурф / Мбрамеда А. Р.
