

проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ Красноуральская СОШ

Дата проверки: 24.11.23

Время проверки: 09:35

Состав комиссии:

Ариева А. П. - ответственный за питание  
Свободкина Т. С. - родители 5Б класса  
Каурмова Д. М. - родитель

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 порезке	200	200	—
2	Плов из св. говядины	20	20	—
3	Чай с сахаром	200	200	—
4	Хлеб мякиной	20	20	—
5	Сок	180	180	—
6	2-ой завтрак кнж. изделия	30		
7	Сметан	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:**

*Ильина А.М.*

*Иванова Д.И.*

*Сидорова Т.С.*

---

---