

Проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ «ШИ с.Омолон»

(наименование организации)

Дата проверки: 16.10.2024

Время проверки: 13:20

Состав комиссии

1. Спиридонова Л.В2. Кириянова А.В

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- 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	Суп с консервным рыболом	250	250	-
2	Жюльен картофельный, мясо тушеное	250	250	-
3	Овощное	1шт	1шт	-
4	Каша гречневая	250	250	-
5				

- Объемы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объемам заявленным в меню.
- Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели всё.
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.

Члены комиссии:Спиридонова Л.СКириянова А.В**С актом ознакомлены:**1. Польшикова А.П2. Кудрина И.В