

проверки организации питания в школьной столовой МОУ СШ № 75, к 2Дата проверки: 25.09.2025Архивово, 32Время проверки: 9⁰⁰ - 11³⁰

Состав

комиссии: О.Н. Белашинская, А.А. Баунова, С.В. Тараканова,
Е.А. Внесочина

В результате проверки установлено следующее:

- Соблюдение санитарно – гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спецодежда) соблюдается / не соблюдается;
- нарушения в обеденном зале столовой выявлено/ не выявлено;
- чистота и целостность столовых приборов и посуды соответствует/ не соответствует норме;
- меню соответствует утвержденному двенадцатидневному / не соответствует примерному меню;
- технологическая карта приготовления блюд выполнена / не выполнена;
- органолептические свойства блюд соответствуют/ не соответствуют предъявляемым требованиям;
- объемы на выходе готовых блюд соответствуют/ не соответствуют объемам, заявленным в меню;
- температурный режим мармита соответствует/ не соответствует;
- наличие контрольных блюд / отсутствие;
- качество питания – много блюд осталось нетронутым/ съели более половины/ съели все;
- суточная проба в наличии / не имеется (за 25.09.25г., срок хранения 48 часов);
- название блюда в суточной пробе присутствует / отсутствует;
- бракеражный журнал готовой продукции заполнен в соответствии с временными нормами / не заполнен;
- соблюдение гигиенических требований к приему пищи учащимися выполнено / не выполнено;
- сопровождение учащихся в обеденный зал организовано / не организовано;
- ассортимент буфетной продукции. Разнообразен / нет;
- соблюдение требований к продаже буфетной продукции выполнено / не выполнено;

Замечания и рекомендации по проверке :

Замечаний не выявлено.

Члены комиссии:

<u>О.Н. Белашинская</u>	<u>С.В. Тараканова</u>
<u>А.А. Баунова</u>	<u>Е.А. Внесочина</u>
<u>С.В. Тараканова</u>	<u>Внесочина</u>
<u>Е.А. Внесочина</u>	