

проверки организации питания в школьной столовой МОУ СШ № 75, к 2

Арсеньева, 32.

Дата проверки: 15.04.2026 г.

Время проверки: 9:00-11:30

Состав

комиссии: О.Н. Демашинская, А.А. Батунова, С.В. Тараканова, Е.А. Височина.

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 15.04.2026 г., 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:

О.Н. Демашинская      С.В. Тараканова  
А.А. Батунова      Е.А. Височина