

проверки организации питания в школьной столовой МОУ СШ № 75, к 1

Дата проверки: 6.05.26

ул. Стрелецкая, 9

Время проверки: 9.00 - 11.30

Состав

комиссии: Белолипецкая О.Н., Каленков Е.А.,

Ряскове Ст.С., Топорков Е.А.

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 6.05.26, 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 отсутствием

Члены комиссии:

<u><i>О.Н. Белолипецкая</i></u>	<u>О.Н. Белолипецкая</u>
<u><i>Е.А. Каленков</i></u>	<u>Е.А. Каленков</u>
<u><i>Е.А. Топорков</i></u>	<u>Е.А. Топорков</u>
<u><i>Ст.С. Рясков</i></u>	<u>Ст.С. Рясков</u>