

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

Дата проверки: 18.05.26

ул. Фрекенборская, 9

Время проверки: 9.00 - 11.30

Состав

комиссии: Белоусенчук О.Н., Клеменов Е.Н.,
Расков Я.С., Тоборков 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 18.05.26, 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 по проверке отсутствовало

Члены комиссии:

<u><i>О.Н. Белоусенчук</i></u>	<u>О.Н. Белоусенчук</u>
<u><i>Е.Н. Клеменов</i></u>	<u>Е.Н. Клеменов</u>
<u><i>Е.А. Тоборков</i></u>	<u>Е.А. Тоборков</u>
<u><i>Я.С. Расков</i></u>	<u>Я.С. Расков</u>