

родительского контроля на предмет организации горячего питания учащихся в МКОУ
Суводской ОШ

Дата проверки: 06.10.2026

Время проверки: 9 ч

Состав комиссии:

Оршанин Е.П.

Пенюкова Е.В.

Чернов В.В.

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- Технологическое и холодильное оборудование – исправно/не исправно
- 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	Каша с мясом	60	60	
2	Пюре из картофеля	100	100	
3	Чай с сахаром, кофе	100	100	
4	Сметанники	50	50	
5				
6				
7				

