

проверки организации питания в школьной столовой МБОУ СШ №17 им. Арюткина Н.В.
родительским контролем

Дата проверки: 28 ноября 2023 года

Время проверки: 14.00

Состав комиссии 1. Александровский Н.П. 2. Шопенская Н.В. 3. _____

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- Технологическое и холодильное оборудование – исправно
- Нарушений на пищеблоке не выявлено.
- Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается.
- Нарушений в зале столовой не выявлено
- Чистота и целостность столовых приборов соответствует норме
- Меню соответствует норме.
- Вкусовые качества блюд соответствуют предварительным требованиям.

Контрольное взвешивание готовой продукции.

	Наименование блюда	Выход по меню (гр)	Фактический выход(гр)	Разница при взвешивании 9гр)
1.	<u>изюм мюсли со сметаной</u>	<u>200/10/5</u>	<u>202/10/4</u>	
2.	<u>минигель рибизлы со слив. манной</u>	<u>85/5</u>	<u>86/6</u>	
3.	<u>рис отварной</u>	<u>200</u>	<u>201</u>	
4.	<u>сок</u>	<u>200</u>	<u>200</u>	
5.	<u>хлеб пшеничный, хлеб ржаной</u>	<u>35/25</u>	<u>34/27</u>	

- Объем на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют объемам, заявленным в меню.
- Соблюдение температурного режима – соблюдается (не соблюдается)
- Качество питания – (съели все, съели больше половины, съели меньше половины)
- Суточная проба имеется за 28.11 (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется.
- Классные руководители сопровождают обучающихся на завтрак(обед).

Предложения и рекомендации по проверке: _____

Члены комиссии: 1. Александровский Н.П. _____
 2. Шопенская Н.В. _____

С актом комиссии по питанию ознакомлена: Зав. производством Чувиллина Л.А.