

Проверки организации питания в школьной столовой МОУ «СОШ пос. Уральский»

Дата проверки: 26.09.2015

Время проверки: 10.00

Состав комиссии:

Субботкина О.А.

Сюкосева О.В.

Фигуренко О.Н.

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спецодежда) *соблюдается/ не соблюдается*
- Нарушений в обеденном зале *выявлено/ не выявлено*
- Чистота и целостность столовых приборов *соответствует / не соответствует* норме
- Меню *соответствует/ не соответствует* примерному меню
- Меню на стенде *размещено/ не размещено*
- Вкусовые качества блюд *соответствует/ не соответствует* предъявляемым требованиям к детскому питанию
- Контрольное взвешивание готового блюда *соответствует/ не соответствует**, заявленной в меню норме (* указать какое блюдо не соответствует и результат отклонения)

Всех блюд соответствует

- Соблюдение температурного режима *соответствует/ не соответствует.*
- Суточная проба *имеется/не имеется*
- Бракеражный журнал готовой продукции *имеется/не имеется*
- Классные руководители *сопровождают/не сопровождают* учащихся

Замечания и рекомендации по проверке: *Замечаний отсутствуют, блюда вкусные и сочные.*

Члены комиссии:

Сюкосева О.В.

Фигуренко О.

Субботкина О.А.