

Протокол № 1 комиссии по контролю
организации питания в школьной столовой обучающихся
МКОУ СОШ №16 г. Бирюсинска



Дата проверки: 25.10.2024

Время проверки: 09.00

Состав комиссии:

Николаева И.А., Мешова В.В., Шоршинов А.А.,
Мисур Е.А.

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	Суп из овощей с грибами, картофелем	100	100	—
2	Котлеты тушеная с мясом	100	100	—
3	Хлеб пшеничный / ржаной	40/35	40/35	—
4	Напиток из шиповника	100	100	—
5	Булочка «Дорожная»	50	50	—
6				
7				

- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объёмам заявленным в меню.
- Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается

- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели всё.
- Суточная проба имеется/не имеется (за трие суток (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.

Замечания и рекомендации по проверке:

Члены комиссии:

Николаева И.А. - председатель АСГ
Милова В.В. - чл.
Шоржинова А.Н. - чл.
Мисси Е.Н. - секретарь