

Протокол № 2 комиссии по контролю
организации питания в школьной столовой обучающихся
МКОУСОШ №16 г.Бирюсинска

Дата проверки: 24.12.2024

Время проверки: 11.00

Состав комиссии:

Николаева И.А., Милов В.В., Шорникова А.
Детарева В.С

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 с луком / зеленой гороши	85/102	85/102	—
2	Борщ с капустой и картофелем со сметаной	110/160	110/160	—
3	Картофельное пюре	100	100	—
4	Хлеб пшеничный / ржаной	30/40	30/40	—
5	Напиток лимонный	100	100	—
6				

- 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:

Заменить освещении в зале
столовой

Члены комиссии:

Николова И.А - ИИИ -
Милова В.В - ИИИ -
Морникова А.И - ИИИ -
Детарева В.С - ИИИ -