

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

Дата проверки: 24.10.2013

Время проверки: 9.00

Состав комиссии:

Николаева И.А. - председатель, Коршикова А.В.,  
Минова В.В., Шорникова А.А.,  
Дегтярева В.С. - секретарь

**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	Винегрет с растительным маслом	80	80	—
2	Канюшка тушенная	180/200	180/200	—
3	Тертые из говядины	90/100	90/100	—
4	Каниток из шиповника	200	200	—
5	Хлеб	30/40	30/40	—
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:**

Замечаний нет, все введено.

**Члены комиссии:**

Николаева И.А. - ЛШ  
Корниенко А.В. - ЛШ  
Шершнёва А.Н. - ЛШ  
Дитарева В.С. - ЛШ  
Минова В.В. - ЛШ