

МОБУ Петровская СОШ

Дата проверки 12.11.2024.

Время проверки 11.30.

Состав комиссии:

1. Шкочева Н.В., ответственный за питание
2. Белешев С.В., заместитель по ВР.
3. Торина М.Р., родительница 7 класса
4. Торичева А.И., родительница 6 класса

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 сотрудником 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
- Объёмы на выходе блюд на пищеблоке соответствуют! не соответствуют объёмам, заявленным в меню.
- Соблюдение температурного режима- соблюдается! не соблюдается.
- Качество питания- много блюд осталось не тронутым/ съели всё.
- Суточная проба имеется/ не имеется.
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/ не имеется.
- Классные руководители сопровожают! не сопровождают учащихся на обед.

**Контрольное взвешивание готовой продукции**

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	<u>Омлет в жаренье</u>	<u>60</u>	<u>—</u>	<u>—</u>
2	<u>Картофель отварной</u>	<u>180</u>	<u>—</u>	<u>—</u>
3	<u>Рисовый суп с овощами</u>	<u>100.</u>	<u>—</u>	<u>—</u>
4	<u>Пюре картофельное</u>	<u>200</u>	<u>—</u>	<u>—</u>
5	<u>Хлеб ржаной</u>	<u>25</u>	<u>—</u>	<u>—</u>
6	<u>Хлеб пшеничный</u>	<u>50</u>	<u>—</u>	<u>—</u>

Замечания и рекомендации по проверке:

Blank lined area for notes and recommendations, crossed out with a large blue handwritten mark.

Члены комиссии:

1. Шилова Н.В. - Шилова
2. Бемешева Л.В. - Бемешева
3. Торшова М.П. - Торшова
4. Торшова А.И. - Торшова

Ознакомлена:

повар

ДОЛЖНОСТЬ



ПОДПИСЬ

Торшова О.В.

ФИО