

проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ "Средняя общеобразовательная школа № 1"

(наименование организации)

Дата проверки: 16.01.2024

Время проверки: 11.30 - 12.00

Состав комиссии:

1. Фарухова Н.Н. - заместитель директора по ВВ, ответственная за организацию питания обучающихся.
2. Фардамова И.З. - родитель, член родительского комитета
3. Нуриева З.Ф. - родитель, член родительского комитета.

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	зашпикованный поросенок	65 гр	65 гр	нет
2	рассольник по-лету	250 гр	250 гр	нет
3	пюре картофельное в соусе сметанном	100 гр	100 гр	нет
3	макаронные изделия отварные	180 гр	18 гр	> 0,05 гр
3	котлеты из индейки	100 гр	100 гр	в норме
4	блинчики	100 гр	210 гр	> 0,010 гр
4	хлеб пшеничный	35 гр	35 гр	в норме
4	хлеб фаршированный	35 гр	35 гр	в норме
5				
6				
7				

- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объёмам заявленным в меню.

Выход блюд соответствует объёмам заявленным в меню. На раздаче имеются весы. Выгода соответствует температуре, имеется термометр для измерения t° блюда (сир)

- Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели всё.
- Суточная проба имеется/не имеется (за 2 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:

1. Вкусные напитки, хорошие, много вкусные, витаминизированные. Все напитки соответствуют гигиеническим нормам. И первое и второе горячие питьевой температурой.

2. Работники столовой в чистых формах, всегда чистые, имеются знаки СЭС, на раздаче и на стойке дезинфекция в масле и перчатках.

3. В столовой есть вода, тепло, чисто. У работников имеются перчатки, вытирающие салфетки, дезинфекция посуды.

Члены комиссии:

1. Фаррива Р.А. – ответственная за организацию работы питания. *RF*

2. Фардаева Л.З. – член родительского комитета *RF*

3. Нуреева З.Ф. – член родительского комитета *RF*