

## проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ Красноуральская СОШ

Дата проверки: 25.11.22

Время проверки: 10<sup>00</sup>

Состав комиссии:

Бендюк Ю. А. - глава МДО, Красноуральский сельсовет.  
 Толева М. В. - Председатель Методического Совета  
 Красуля Т. Р. - раздатчик 9 и 11 класс (председателем)  
 Грыба А. П. - зам. директора по ВР

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	<sup>Завтрак</sup> Овощи свежие в нарезке	100	100	—
2	Голов из отварной говядины	200	200	—
3	Чай с сахаром	200	200	—
4	Хлеб пшеничный	20	20	—
5	Сок	200	200	—
6	<sup>2-ой завтрак</sup> Печенье	30	30	—
7	Кефир	180	180	—