

Комиссия в составе:

Салеева М.А.

Круцева М.С.

Вайденкер Ю.В.

Была проведена проверка организации школьного питания в столовой МБОУ «Школа № 32» по адресу: ул. Карбышева, 1

Время проверки: 10⁰⁰

Наименование комплекса: завтрак

Ассортимент блюд: суп/пюре из рыбы, вк/с суп, мака/обвар. с маслом, салат овощной, картофель, котлет с/с сыр корушка, коктейль молочный

Направление проверки:

№ п/п	Наименование показателя	Да	Нет
1.	Наличие в школе информационного стенда по вопросам здорового питания	✓	
2.	Наличие условий для соблюдения детьми правил личной гигиены	✓	
3.	Обеденный зал чистый, отсутствуют посторонние неприятные запахи.	✓	
4.	Спецодежда персонала чистая и опрятная	✓	
5.	Школьная посуда без сколов	✓	
6.	Наличие в обеденном зале цикличного меню для ознакомления	✓	
7.	Наличие в школе приказа о создании представителей родительского комитета	✓	
8.	Наличие в составе бракеражной комиссии представителей родительского комитета	✓	
9.	Наличие в обеденном зале ежедневного меню с составом и выходом блюд.	✓	
10.	Рацион питания соответствует заявленному меню.	✓	
11.	В случае несоответствия блюд заявленному меню наличие обоснования производственной замены		
12.	Соответствие температуры подачи блюд (горячие блюда при раздаче должны иметь температуру не ниже 75С, вторые блюда и гарниры не ниже 65С, холодные супы и напитки – не выше 14С)	✓	
13.	Соответствие выхода блюд	✓	
14.	Соответствие вкуса блюд, вкусу ожидаемому согласно рецептуре приготовления	✓	
15.	Наличие бракеражного журнала и полнота его заполнения	✓	
16.	Наличие сопроводительных документов подтверждающих качество и безопасность сырья и продуктов питания.	✓	

Вид и объем пищевых отходов после приема пищи: отходов практически нет все соответствует норме

ПРЕДЛОЖЕНИЯ по улучшению организации питания:

Все соответствует норме

С результатами, занесенными в чек-лист ознакомлены:

Старший повар столовой: Пермякова И.В.

Члены комиссии:

Салеева М.А.

Круцева М.С.

Вайденкер Ю.В.