

Проверки организации горячего питания в
школьной столовой ОГКОУШ №23

г. Ульяновска

Дата проверки: 19.09.2024г.Время проверки: 11.30

Состав комиссии:

и.с. Чернова Н.В.учитель Статенина А.И.членesse подкомитета Осипова Н.В.повар Камашова А.В.

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- 1) Технологическое оборудование – исправно/ не исправно.
- 2) Нарушений на пищеблоке- выявлено/ не выявлено
- 3) Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока(внешний вид, спецодежда)- соблюдается/ не соблюдается.
- 4) Нарушений в зале столовой – выявлено/ не выявлено.
- 5) Меню соответствует/ не соответствует примерному меню.
- 6) Чистота и целостность столовых приборов соответствует/ не соответствует норме.
- 7) Вкусовые качества блюд соответствуют/ не соответствуют предъявляемым требованиям. Меню на 19/09/2024 г.: Салат из св. моркови с р. м.
Суп из св. моркови со м.с
Каша овсяная
Рис с овощами
Салат из св. моркови, картофеля - маринованный, хлеб ржаной
- 8) Объёмы на выход готовых блюд на пищеблоке соответствует/ не соответствует объёмам заявленным в меню.
- 9) Соблюдение температурного режима – соблюдается/ не соблюдается.
- 10) Суточная проба имеется/ не имеется (48 часов).
- 11) Место для мытья рук – оборудовано/ не оборудовано.

