

Проверки организации горячего питания в  
школьной столовой ОГКОУШ №23

г. Ульяновска

Дата проверки: 15.01.2025Время проверки: 11:30

Состав комиссии:

Бутенко Я.В.Селиванова Е.В.Черновик М.В.Калишова З.В.

В.В.  
И.И.  
В.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 15.01.2025г.: - Салат из свеклы с грецкими орехами;  
- бул картофель жареный на масле;  
- тарелка по домашнему;  
- квас на воде с ор.  
- чай зеленый, сахар.
- 8) Объемы на выход готовых блюд на пищеблоке соответствует/ не соответствует объемам 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.

Замечания и рекомендации по проверке:

Зачислены все

Члены комиссии:

Бурмистров Д.В.

З.П.

Савицкий С.А.

С.П.

Чирков И.И.

Кузнецов А.В.

Р.П.