

проверки школьной столовой родительским контролем

от 15.11.2022Время 11⁴⁵**Цель проверки:**

1. Санитарное состояние школьной столовой и обеденного зала.
2. Качество приготовления блюд.
3. Соответствие блюд готовой продукции утвержденному меню.

Результаты проверкиСостояние холодильного оборудования – исправно/не исправноНарушений на пищеблоке – выявлено/не выявленоСоблюдение санитарно- гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда)- соблюдается/не соблюдаютсяНарушений в зале столовой – выявлено/не выявленоЧистота и целостность столовых приборов – соответствует/не соответствует нормеСоответствие меню – соответствует/не соответствует примерному менюНаличие сертификатов на продукты – имеются/не имеютсяВкусовые качества блюд – соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиямУсловия хранения и реализации скоропортящихся продуктов – соблюдены/не соблюденыПравила хранения продуктов – соблюдены/не соблюденыСоблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдаетсяСуточная проба – имеется/не имеетсяБракеражный журнал готовой продукции – имеется/не имеетсяОбъемы на выходе готовых блюд на пищеблоке – соответствуют/не соответствуют объемам заявленным в меню.**Замечания и рекомендации по проверке:**

При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствуют предъявляемым требованиям.

Эстетичность накрытия: столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов.

Комиссия:

1. Жирова / Жирякина А. А.
2. Лосев / Лосева Е. И.
3. Митин / Митин А. В.

С актом комиссии ознакомлена:

Повар: Жу / Кравцова Ю. В./