

**ПРОВЕРКИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ** в школьной столовой **ОБЩЕСТВЕННОЙ  
КОМИССИИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ КОНТРОЛЯ ЗА ПИТАНИЕМ**

25.11.2022г.

Цель проверки:

*Контроль за соответствием ежедневного меню (меню раскладки) примерному меню по набору блюд, требованиям СанПиН по составу и вкусовым качествам предлагаемых блюд.*

Дата проверки: 25.11.2022г.

Председатель комиссии Ахлюстина Тамара Александровна – ответственная по питанию,  
Члены комиссии, Каковкина Кристина Игоревна, Кунщикова Анастасия Ивановна,  
Турпак Юлия Алексеевна.


В результате проверки установлено:

1. На столах не везде имелись в наличии салфетки, а где лежали, их было мало (две-три салфетки на стол).
2. У все сотрудников столовой была спецодежда. Посуда столовой без видимых повреждений и сколов.
3. Присутствовали на двух переменах: 14:45 – 2-е классы (количество отходов приблизительно 80%) и на перемене 15:40 – 3-е классы (количество отходов приблизительно 40%).
4. Из трех сушилок работала одна, на второй перемене подключили еще одну.

**Вывод по проверке**

Провести дополнительный инструктаж с дежурными классами по поводу дежурства в столовой.

Председатель комиссии  
Члены комиссии:

  
Ахлюстина Т.А.  
Каковкина К. И.  
Кунщикова А. И.  
Турпак Ю.А.

(таблица 1)

Изучение качества готовой пищи      Дата 25.11.2022год

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки					Примечание
		Правильность кулинарной обработки	Выход блюда согласно меню	Контрольное взвешивание блюда	Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция)	
25 ноября 2022 года	Обед	Соответствует	270	278 гр.	Соответствует	Правильной консистенции картофельное пюре, рыба (кижуч не сухая), компот их сухофруктов в меру сладкий, хлеб свежий.	Все теплое