

Контрольное взвешивание готовой продукции

- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют объёмам заявленным в меню.
- Вкусовые качества блюд соответствуют предъявленным требованиям. Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.
- классные руководители следят за организованным питанием учащихся.

Вывод :

- Комиссия признала работу столовой и организацию горячего питания школьников с 1-го по 9-й класс удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.
- Рекомендации:

1. Продолжить работу в таком же режиме.

С протоколом комиссии работники пищеблока ознакомлены:

Повар Маш Мамедова Т.Б.

Члены комиссии в составе с протоколом ознакомлены:

Кон Конехина Е.Е.
Стоур Полякова Е. В. — член родительского комитета
Дог Доганова О. А. — член родительского комитета

1	Технологическое и хозяйственное оборудование	исполнено
2	Нарушения на пищеблоке - выявлены	исполнено
3	Содержание пищеблока (санитарный вид, свет, вентиляция)	исполнено
4	Нарушения в зале столовой - выявлены	исполнено
5	Растительное и животное сырье, продукты	исполнено
6	Меню - соответствует предъявленным требованиям	исполнено
7	Вкусовые качества блюд - соответствуют предъявленным требованиям	исполнено
8	Содержание температурного режима - соответствует	исполнено
9	Качество питания - меню было составлено в соответствии с требованиями	исполнено
10	Сезонная продукция - имеется (сезонная - 12 видов)	исполнено
11	Разнообразие блюд готовой продукции - имеется	исполнено
12	Качество приготовления блюд - соответствует	исполнено
13	Присутствие в уборке помещений посуды, тары, инвентаря	исполнено
14	Состояние за столом для соблюдения детьми правил поведения	исполнено