

Проверка школьной столовой
МБОУ "СОШ № 8 с кадетским
классом"

от 10.01.24г

Комиссией в составе:

Черникова О.А - нач. отдела ВРиДО.

Литовцевой Т.В - ответственный за
питание

Власенко И.Ю - представитель
родительской общности
№ 8 "В" класса.

Проверена проверка школьной
столовой

Цель проверки:

- 1) Проверить правильность закладки
при приготовлении пищи и выхода
готовой продукции.
- 2) Проверить хранение продуктов,
сырое мясо, качество приготовленной
пищи.
- 3) Уборка производственных и складских
помещений.

Результат проверки:

- На момент проверки приготовлено
меню:

- Коллеты Студенческие (фарш убойный, фарш куриный)	<u>Выход</u> 90
- Пюре картофельное	150
- Овощи отварные (овощная смесь)	55
- Коллонт из смеси сухих оружив	200
- Хлеб "Пшеничный"	45

Ассортимент блюд соответствует
меню, санитарно-гигиенические
требования и приготовленную
пищу соблюдают.

Контроль за объемом порций
соответствует норме (контрольное
взвешивание).

- Задача и выход готовой продукции
соответствует норме.