

Дата проверки: 4.09.23
Время проверки: 12.00

Состав комиссии: Мамедов 3 X

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- Технологическое и холодильное оборудование — исправно/не исправно
- Нарушений на пищеблоке выявлено/не выявлено
- Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается/не соблюдается
- Нарушений в зале столовой выявлено/не выявлено
- Чистота и целостность столовых приборов соответствует/не соответствует норме
- Меню соответствует/не соответствует примерному меню.
- Вкусные качества соответствуют / не соответствуют предъявленным требованиям

Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объёмам заявленным в меню.

- Соблюдение температурного режима — соблюдается/не соблюдается
- Качество питания — много/большое осталось не тронутым/съели более половины/съели все.
- Суточная проба имеет/не имеет (за _____) (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеет/не имеет
- Воспитатели сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.

Замечания в рекомендации по проверке:

Мамедов

Члены комиссии