

Контроль приготовления готовой продукции

1-11 классы

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню(гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Салат картофельный	60	60	-
2	Суп с макаронными изделиями и мясом	250/15	250/15	-
3	Каша гречневая рассыпчатая с мясом	180	180	-
4	Гуляш из говядины	100	100	-
5	Хлеб ржаной батон	30/10	30/10	-
6	Кофейный напиток с молоком	200	200	-

1-4 классы

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню(гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Салат картофельный	60	60	-
2	Суп с макаронными изделиями и мясом	250/15	250/15	-
3	Каша гречневая рассыпчатая с мясом	180	180	-
4	Гуляш из говядины	100	100	-
5	Хлеб ржаной батон	30/10	30/10	-
6	Кофейный напиток с молоком	200	200	-

Вывод :

Родители посетили столовую для проверки качества питания и соблюдения санитарных норм. Во время визита родители ознакомились с меню, оценили разнообразие блюд и качество продуктов. Объемы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют объёму заявленным в меню. Вкусовые качества блюд соответствуют предъявленным требованиям. Запрещённые продукты в питании детей не употребляются. Также они обратили внимание на чистоту помещения, работу персонала. По итогам проверки были высказаны положительные отзывы. Комиссия признала работу столовой и организацию горячего питания школьников с 1-го по 11-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 Скрябина Т.В.

Члены комиссии в составе с протоколом ознакомлены:

Баскакова Н.Н. – ответственная за питание, школьный представитель уполномоченного по правам ребёнка;

Тепляков С.А. – председатель родительского комитета 3 класса

Суворова О.Н. – член родительского комитета 2 класса

Дурманова А.В. – член родительского комитета 4,9 классов