

проверки организации питания в школьной столовой ГБОУ ООШ с. Зеленовка  
(наименование организации)

Дата проверки: 30.04.2026

Время проверки: \_\_\_\_\_

Состав комиссии: Зам. директора по УВР Кондратий В.Ю., зам директора по ВР Алькина М.А., учитель Горячева Н.М., учитель Хайбуллина Р.Р.

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, посуды, мебели соответствует/не соответствует норме
- Меню соответствует/не соответствует примерному меню
- Вкусовые качества блюд соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям

Контроль выходных величин готовой продукции.

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	<u>Каша рисовая маломасл. с мясом.</u>	<u>275</u>	<u>275</u>	
2	<u>Паста Ассорти фруктовая</u>	<u>025</u>	<u>025</u>	
3	<u>Чай с сахаром</u>	<u>200</u>	<u>200</u>	
4	<u>Батон</u>	<u>050</u>	<u>050</u>	
5				
6				

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

- Соблюдение температурного режима - соблюдается/не соблюдается.
- Качество питания - много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели всё.
- Суточная проба имеется/не имеется (за 29.04.26 (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.

Замечания и рекомендации по проверке: замечаний нет

Члены комиссии:

Кондратий В.Ю. / Кондратий  
Алькина М.А. / Алькина  
Горячева Н.М.  
Хайбуллина Р.Р.