

Вес порций соответствует заявленному в меню и контрольному блюду.

5. Наличие суточной пробы: Суточная проба (завтрак, обед, полдник за 27.09.23г.) в наличии. Суточная проба упакована, подписана.
6. Качество готовой продукции: Готовая продукция соответствует вкусовым качествам. Запись о проведении органолептической оценке качества готовой продукции в наличии (журнал бракеража готовой кулинарной продукции).
7. Организация работы столовой: Работники столовой работают в спецодежде, головных уборах. Суп разлит по тарелкам, масло и сыр раздают классные руководители. Молочный суп едят не все обучающиеся – не любят молочные продукты, другие вкусовые предпочтения. Масло и сыр употребляет большая часть обучающихся, фруктовые пюре едят все.
8. Заключение комиссии:
- Признать работу столовой удовлетворительной.
 - Рекомендовать заведующей производством школьной столовой осуществлять систематический контроль за температурой приготовленной пищи, так как поступают нарекания от родителей обучающихся.
9. Решили: Провести проверку организации завтраков обучающихся 2-3 классов в октябре 2023г.

Подписи:

Лазарева И.А.

Гришина Е.Н.

Васильев А.О.

Ознакомлена:

Ершова Н.В.