

Наличие дезсредств, инструкций к ним, правильное их использование и размещение в обеденном зале. (недоступном для детей) ДА/НЕТ

Имеется ли график уборки, проветривания помещения пищеблока. ДА/НЕТ

6. Оценка готовых блюд

Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит. ДА/НЕТ

Органолептические показатели пищевой продукции по результатам дегустации блюда или рациона из меню текущего дня (вкусно/невкусно)

Соответствие веса порций цикличному меню. ДА/НЕТ

Температура подачи горячего блюда, приготовление соответствует технологической карте (соблюдены) ДА/НЕТ

Выводы: комиссия установила, что школьная столовая соответствует всем требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. К каждому меню разработаны технологические карты. Дежурный учитель, следит за организацией питания в школе, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи. Комиссией родительского контроля дана положительная оценка работы школьной столовой. Претензий и замечаний со стороны членов комиссии нет.

Члены комиссии родительского контроля:

Подписи:

1. Терещенко Е.В. -председатель комиссии;

2. Вишнякова Ю.С.

3. Роговская М.А.

4. *Ангуайская О.Ж.*

5. *[подпись]*

6. *[подпись]*

7. *[подпись]*

Ознакомлена:
повар- бригадир КШП «Глобус»

Корниенко Е.И.