



МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ХОЗЯЙСТВЕННО-ЭКСПЛУАТАЦИОННАЯ СЛУЖБА»

СПРАВКА

по итогам проверки организации горячего питания
в ОО города и района

1. ОО № 4
2. Дата проверки 03.10.2011
3. Количество учащихся в школе _____
4. Количество учащихся, охваченных горячим питанием (чел, %) _____
5. Наличие меню на день в обеденном зале +
- подписано шеф-поваром +
- утверждено директором школы +
- указаны блюда, вес, цена каждого блюда, общая стоимость +
6. Калькуляционные и технологические карты:
- наличие +
- утверждены руководителем школы _____
- подписаны калькулятором _____

соответствие закладки (по меню-требованию) технологическим картам:

№ п/п	Наименование	Вес по меню	Вес по факту	Расхождение
1.	<u>Завтрак</u>			
2.	<u>Битербрер с сыром</u>	<u>35 сыр. 15</u>	<u>13,6.</u>	
3.	<u>Фучо Варшаве</u>			
4.	<u>Каша манная. Фрукты</u>			
5.	<u>Корейский салат</u>			

7. Документация (указать дату последней записи):

- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции +
- журнал бракеража готовой пищевой продукции +
- журнал учета температурного режима в холодильниках +
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях +
- журнал «Гигиенический» +
- журнал учета неисправностей технологического и холодильного оборудования _____

- книга складского учета продуктов _____
- ведомость рациона питания учащихся +

8. Выполняется ли режим мытья посуды:

- наличие трех ванн _____
- для замачивания +
- для мытья +
- для споласкивания +
- инструкций по мытью посуды +

9. Наличие суточных проб _____

- хранение суточных проб _____

10. Наличие контрольного блюда _____

11. Наличие циклического меню +

12. Санитарное состояние пищеблока +

13. Санитарное состояние обеденного зала +