

В ходе проверки установлено:

№п/п	Объект контроля	да	нет
1.	Блюдо выглядит аппетитно	да	
2.	Наличие ежедневного меню	да	
3.	Соответствие блюда ежедневному меню (пункт №2)	да	
4.	Соответствие блюда ежедневному меню	да	
5.	Еда вкусная(если нет, то в ином указать органолептические свойства – цвет, запах, вкус)	да	
6.	Основание блюда горячее	да	
7.	Блюдо качественное (нет горелого, плесени)	да	
8.	Отсутствие сколы на столовой посуде	да	
9.	Зал приёма пищи чистый	да	
10.	Обеденные столы чистые (протёртые)	да	
11.	Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная (наличие масок и перчаток)	да	

Проверкой установлено (иное):

Полнота потребления блюд и продукции основного, дополнительного меню (из расчёта: количество не съеденных порций/общее количество накрытых блюд) =% не съеданности блюд

ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Сегодня 15.02.2024г мной была проведена родительская проверка в школьной столовой в Треховской школе. Качество готовой продукции удовлетворительно соответствует нормам в обеденном зале и столовой пище.

Члены комиссии: Синишников А.А. Серг
(ФИО, подпись)

Тимошкова Е.А. Серг