

АКТ № \_\_\_\_\_

проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ Бемыжская средняя школа

Время проверки: 1.02.2024

Время проверки: 10:30

Состав комиссии:

Авимова Р. П.

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

Контроль не выполнен.

**Контрольное взвешивание готовой продукции (обед 1-4 классы)**

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании
	<u>борщ с мясом</u>	<u>250</u>	<u>250</u>	<u>-</u>
	<u>картофельная запеканка</u>	<u>200</u>	<u>200</u>	<u>+ - 1</u>
	<u>рис с овощами</u>	<u>200</u>	<u>200</u>	<u>-</u>
	<u>картофель</u>	<u>30</u>	<u>30</u>	<u>-</u>
	<u>кашечка из овсянки</u>	<u>200</u>	<u>200</u>	<u>-</u>
	<u>чаша рисовая</u>	<u>60</u>	<u>60</u>	<u>+ - 1</u>
	<u>чаша рисовая</u>	<u>60</u>	<u>60</u>	<u>+ - 1</u>

1. Объемы на выходе готовых блюд на пищеблоке.
2. Соблюдение температурного режима на пищеблоке.
3. Качество питания.
4. Имеется ли суточная проба?
5. Имеется ли бракеражный журнал готовой продукции и заполнен ли он?
6. Имеется ли ежедневное меню, вывешено ли на видном месте в обеденном зале?
7. Обеспечен ли пищеблок необходимым дезинфицирующими средствами?
8. Качество продуктов, находящихся на пищеблоке и в складских помещениях. Ассортимент продуктов питания и продукции.
9. Присутствие классных руководителей при приеме пищи обучающимися. Количество обучающихся, присутствующих в обеденном зале столовой.

Замечания и рекомендации по проверке: \_\_\_\_\_

Объем и качество информации, предоставленной комиссией, не соответствуют требованиям, изложенным в задании. Необходимо предоставить более подробную информацию, касающуюся фактов, изложенных в задании.

Члены комиссии:

Сидорова

Иванова Р. П.