

АКТ № _____

проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ Бемыжская средняя школа

Время проверки: 1. 10. 2024,

Время проверки: 10 30,

Состав комиссии:

Логосева А. М.

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

Выход блюд соответствует норме

Контрольное взвешивание готовой продукции (обед 1-4 классы)

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании
1	Салат из свежих овощей с майонезом	100	100	-
2	Макароны с сыром	100	100	-
3	Котлета свиная	100	100	-
4	Компот из фруктов	100	100	-
5	Чай фруктовый. лимон	120	120	+ - 1
6	Пюре картофельное	30	30	-
7	Картофель и морковь	100	100	+ - 1

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: _____

Обычно на входе скандела, мураки вуде,
кросс сет, все по мню. Членам группы
Замечания нет, все в порядке.

Члены комиссии:

Александр

Торшваров Н.М.