

АКТ № _____

проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ Бемыжская средняя школа

Время проверки: 3.05.2024

Время проверки: 10:30

Состав комиссии:

Кудряшова И. А.
Мамонтов Е. А.

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

Соблюдается режим.

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 овощей и мяса	100	100	+ - 1
2	Пюре картофельное	230	230	+ - 1
3	Пюре картофельное с овощами	100	100	+ - 1
4	Каша гречневая	200	200	-
5	Кефир натуральный	60	60	+ - 1
6	Кефир фруктовый	60	60	+ - 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: _____

Были ли в материале, переданном на проверку. Огу посылки:

Все введено, уточнен ряд вопросов, много выведено в зам.

обу по делу. Журнал проверенный вето.

Список документов приобщенных -

Зачислены все.

Члены комиссии:

Куренков

Маслов

(Куренков С.А.)

(Маслов С.Б.)