

АКТ № _____

проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ Бемыжская средняя школа

Время проверки: 10⁰⁰

Время проверки: 4.04.2018

Состав комиссии:

Иванова Раиса Петровна

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 вареной курицы	100	100	+ - 1
2	картофельное пюре	130	130	-
3	суп с мясом	200	200	-
4	картофель с твердым сыром	100	100	-
5	хлеб мясной	60	60	+ - 1
6	хлеб мясной	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: Меню вывешено

в зале, пробы в холодильнике имеются,
дежурств в наличии есть

Замечаний нет, все нормально

Члены комиссии:

Иванова Р.П.