

АКТ № \_\_\_\_\_

проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ Бемыжская средняя школа

Время проверки: 10<sup>30</sup>

Время проверки: 4.09.2014

Состав комиссии:

Тимова А.С. (Трапезная)  
Куренков И.А.

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.	Оладьи яблочные	60	60	+ - /
2.	Щи со свиным фаршем и сметаной	250	250	-
3.	Рис с грибами в сметане	190	190	+ - /
4.	Рис с ветчиной	200	200	-
5.	Каша гречневая с маслом	200	200	-
6.	Хлеб пшеничный	60	60	+ - /
7.	Хлеб ржаной	60	60	+ - /

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: \_\_\_\_\_

Выводы будут собираться, без по сути  
фактически курьером ведется  
письменными руководителем предприятия  
доу средств и методов. Замечания и

Члены комиссии:

Гоним / Татарина В. С.  
Курьер / Курьеров В. В.