

АКТ № _____

проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ Бемыжская средняя школа

Время проверки: 5.03.2021

Время проверки: 10:30.

Состав комиссии:

Мещеряков О.И.

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

Все в норме.

Контрольное взвешивание готовой продукции (обед 1-4 классы)

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании
1	Вареники свиные	60	60	+ - 0
2	Вареники из св. капусты с мясом	250	250	-
3	Рис с грибами	200	200	-
4	Пюре картофельное в сметане	120	120	-
5	Каша гречневая с маслом	200	200	-
6	Кефир ванильный	60	60	+ - 1
7	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: _____

Вывод на вахте был, собираются

Много сев, журналы берет, обед по месту
размещены и т.д.

Члены комиссии: _____

Маш / Мешков В.И. /