

АКТ № 1

проверки организации питания в школьной столовой

МКОУ Бемыжская средняя школа

Время проверки: 5.09.2023

Время проверки: 12<sup>00</sup>

Состав комиссии:

Александров А. А.

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

порция соответствует меню

Контрольное взвешивание готовой продукции (обед 1-4 классы)

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании
1	салат свекольный	100	100	-
2	гречка рассыпчатая	200	200	-
3	котлета мясная	90	90	-
4	порridge	30	30	-
5	котлетот	200	200	-
6	булочки домашние	100	100	-
7	чай травяно-лимонный	120	120	+ - 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: Замороженный нет  
проба соответствует по рисе.  
температурный режим соблюдён  
очень вкусно и сытно.

Члены комиссии: ИИИ (Александров И.В.)