

АКТ № _____

проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ Бемыжская средняя школа

Время проверки: 10 ч. 00

Время проверки: 7. 03. 24

Состав комиссии:

1. Гошанберкова Т. Т.

2. Савкина А. М.

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

Выход готовых блюд соответствует нормам

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 св. капусты	60	60	+ - 1
2	Зеленый горошек	200	200	+ - 1
3	Резаный картофель, подливка	200	200	+ - 1
4	Вареная котлета	100	100	+ - 1
5	Картофель из миски	200	200	
	Хлеб ржаной	60	60	+ - 1
	Хлеб пшеничный	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: _____

В пенснебок чисто.

Обед приготовлен согласно меню.

Сытная каша оставлена, братератинский
пирог вынесен.

Члены комиссии:

1. Ревин
2. Савин