

АКТ № _____

проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ Бемыжская средняя школа

Время проверки: 10³⁰

Время проверки: 4.11.2024

Состав комиссии:

Логиневский П.

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

Всё 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 свежих овощей	100	100	-
2	Фарш с рисом	250	250	-
3	Макаронные изделия	200	200	-
4	Котлеты рыбные	100	100	+ - 1
4	Пюре из картофеля	20	20	-
5	Каша из гречки	200	200	-
6	Кефир 1% - 1л	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: _____

По меню, меню выдают в день
все сеть, дополнив сеть

Члены комиссии:

Алексей

(Подписанов А)