

АКТ № _____

проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ Бемыжская средняя школа

Время проверки: 10:30

Время проверки: 8.09.2015

Состав комиссии:

Николасено П. В

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

Выход 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	Картофельная запеканка	60	60	+ - /
2	Мясная котлета	100	100	-
3	Пюре картофельное	200	200	-
4	Пюре картофельное	30	30	-
5	Каша гречневая	200	200	-
6	Салат овощной - микс	60/60	60/60	+ - /
7	Фруктовый салат	100	100	+ - /

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: _____

Были все вопросы рассмотрены. Все по
мнению, можно выносить в зал.

Проб все, вопросы присутствуют. Друг. имеются
фрагменты, которые ведутся.
Вам спасибо.

Члены комиссии: _____

 / Николаев В. В.