

АКТ № _____

проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ Бемыжская средняя школа

Время проверки: 8.10.2024

Время проверки: 10³⁰

Состав комиссии:

Куренкова И.А.

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

Высого блюд 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	Овощная котлетка с луком	60	60	-
2	Пюре гороховое	150	150	-
3	Пюре картофельное	90	90	-
4	Каша гречневая	200	200	-
5	Хлеб пшеничный	60	60	+ - 1
6	Хлеб ржаной	60	60	+ - 1
7	Булочки сдобные	100	100	+ - 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: Обычно на

вожделе соблюдено, обед по меню,
меню вывешено в зале. Гробы
есть, музкой ведётся.
Замечаний нет.

Члены комиссии: Куренкова Ч.В (Куренков Ч.В)