

АКТ № _____

проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ Бемыжская средняя школа

Время проверки: 12.01.2024

Время проверки: 10:30.

Состав комиссии:

Татаренко А.С.

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

Выход блюд соответствует заявленным нормам.

Контрольное взвешивание готовой продукции (обед 1-4 классы)

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании
1	Овощная нарезка (огур. свекл.)	60	60	-
2	Яблоко с сахаром и корицей	230	230	-
3	Чай с лимоном	200	200	-
4	Витаминизированный творожок	100	100	-
5	Кефир натуральный	60	60	+ - 1
6	Кефир фруктовый	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: _____

Примерный маршрут выезда, пройти в направлении системы
Линию вывезти в зоне, обду по линии. Не охватывающиеся
Нормы соблюдаются, температура воздуха в норме.
Вашего ИБ

Члены комиссии:

Татар / Тохарина А.С. /