

АКТ № \_\_\_\_\_

проверки организации питания в школьной столовой

МКОУ Бемыжская средняя школа

Время проверки: 10.30

Время проверки: 12.10.23

Состав комиссии:

Иванова Раиса Тегрловна

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

Выход блюд соответствует заданным нормам

Контрольное взвешивание готовой продукции (обед 1-4 классы)

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании
	<u>Борщ с мясом</u>			
	<u>котлета мясная</u>			
	<u>рис припущ.</u>			
	<u>подлив</u>			
	<u>хлеб рж., пшени.</u>			
	<u>паштет</u>			

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: \_\_\_\_\_

Объемы Бюдж. соблюдаются  
Бухгалтерский журнал ведется  
Труды есть  
Очень вкусно

Члены комиссии: Шваб Иванова Р.Т.