

АКТ № \_\_\_\_\_

проверки организации питания в школьной столовой

МКОУ Бемыжская средняя школа

Время проверки: 12.12.2023

Время проверки: 10:10

Состав комиссии:

Маслова Е.В.

Татаркина А.С.

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

Выход блюд соответствует норме по  
меню

Контрольное взвешивание готовой продукции (обед 1-4 классы)

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании
	<u>Овощи вареная и свежая капуста</u>	<u>60</u>	<u>60</u>	<u>+ - 1</u>
	<u>Язык картофельный</u>	<u>200</u>	<u>200</u>	<u>-</u>
	<u>Котлета рыбная</u>	<u>100</u>	<u>100</u>	<u>-</u>
	<u>Соус</u>	<u>30</u>	<u>30</u>	<u>-</u>
	<u>Котлета из курицы</u>	<u>200</u>	<u>200</u>	<u>-</u>
	<u>Кисель фрукт. - малин.</u>	<u>60, 60</u>	<u>60, 60</u>	<u>+ - 1</u>
	<u>Хлеб белый</u>	<u>100</u>	<u>100</u>	<u>+ - 1</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: \_\_\_\_\_

Меню имеет в зам, проект дд 14.12.2023 год,  
Гражданский институт верхов,  
Замечаний нет

Члены комиссии:

Э. Маслов (Маслов Э.В.)

Татарина (Татарина А.С.)