

АКТ № 2

проверки организации питания в школьной столовой

МКОУ Бемыжская средняя школа

Время проверки: 13.09.2023

Время проверки: 10:30

Состав комиссии:

Александров А.В.

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

блюда состав-т заданным нормам

Контрольное взвешивание готовой продукции (обед 1-4 классы)

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании
1	Суп с домашней начинкой	250	250	-
2	Картофель mashed с соусом	90	90	-
3	Мясные котлеты	200	200	-
4	Наширок мучниевый	200	200	-
5	Хлеб мякиши	60	60	+ - 1
6	Хлеб / маки	60	60	+ - 1
7	Средств е в пакет	30	30	-

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: обед по меню
меню в зам. введено, бракеражный
журнал ведется, пробч есть, деу. ср-ва
используются, замесанный мет., температур-
ный режим соблюден.

Члены комиссии: Житомленко А.В. / Лид