

АКТ № _____

проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ Бемыжская средняя школа

Время проверки: 10³⁰

Время проверки: 13.11.2024

Состав комиссии:

Александров Г. П.

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

Все по норме

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 лапшой и сельдью	250	250	-
2	Котлеты рыбные с укропом	90	90	+ - /
3	Пюре картофельное	200	200	-
4	Желе с фруктами	30	30	-
5	Кисель из малины	200	200	-
6	Кисель из малины	60	60	+ - /
7	Кисель из малины	60	60	+ - /

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:

Всё по форме, всё по ссению.
Замечаний нет

Члены комиссии:

Иванов

Иванов П.