

АКТ № _____

проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ Бемыжская средняя школа

Время проверки: 14.05.2024

Время проверки: 10³⁰

Состав комиссии:

Шачев А. В.

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

Нормы соблюдены

Контрольное взвешивание готовой продукции (обед 1-4 классы)

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании
1	каша гречневая сирн	60	60	+ - /
2	картофельное пюре	200	200	-
3	котлеты из мяса	100	100	+ - /
4	салат	30	30	+ - /
5	хлеб мясной	60	60	+ - /
6	хлеб мясной	60	60	+ - /
7	бурочка дрожжевая			

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: _____

Асисто востан в земе, бдг мо
лестно. Диндурибтраб риниш
кодидеи, мроби в тиниурибтраб
бдг мо лести, зиниурибтраб

Члены комиссии:

Асисто

(Аванов П.В.)

