

АКТ № _____

проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ Бемыжская средняя школа

Время проверки: 17.10.2024

Время проверки: 10:30

Состав комиссии:

Иванова Е.

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

на пищеблоке меню, блюда порции соответствуют

Контрольное взвешивание готовой продукции (обед 1-4 классы)

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании
1	салат из овощей курица	100	100	-
2	борщ с мясом	250	250	-
3	картофель, морковь	100/30	100/30	-
4	котлеты рыбные	100	100	+ - 1
5	кашляк из маиса	800	800	-
6	хлеб ржано-пш	60/60	60/60	+ - 1

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: _____

Журнал бракеражный, есть, пробки есть
Меню висит в зале, обз по меню.
Во вкусе, дымчатый мс.
Классные руководители присутствуют.

Члены комиссии: Медков (Медков В. В.)