

АКТ № _____

проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ Бемьжская средняя школа

Время проверки: 18.01.2024

Время проверки: 10:30

Состав комиссии:

Белова О.А.

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

На пищеблоке порядок,
коридоры чистые, соблюдается гигиена

Контрольное взвешивание готовой продукции (обед 1-4 классы)

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании
	Дерун с маслом	250	250	-
	Каша овсяная	200	200	-
	Тертый картофель	90	90	-
	Картофель в духовке	60	60	-
	Рисовый суп с курицей	200	200	-
	Каша гречневая	30	30	-
	Ржаной хлеб	60, 60	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: _____

Меню висит в зале, еду по меню
Табль сет, нуриль брайеринимет вертед
вет сет, температурит риним
седелочен.
Замыкаем нет.

Члены комиссии: _____

Алиш (Алиш О. 7)