

АКТ № _____

проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ Бемыжская средняя школа

Время проверки: 18.01.2014

Время проверки: 10:30

Состав комиссии:

Абдушев А.М.

Александров И.В.

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

обед по меню, всесор блюд соответствует нормам

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 свеклы, капусты и моркови	200	100	+ - 1
2	Борщ с мясом	250	250	+ - 1
3	Вареная рыба	200	100	+ - 1
4	Макароны отваренные	200	200	+ - 1
5	Тертая картошка	30	30	-
6	Каша из гречки	200	200	-
7	Чай с лимоном	60	60	+ - 1
8	Фрукты	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: _____

Выход блуж соблюден,
температурный режим соблюден,
меню висит в зоне,
обед по меню. Яроба есть.
Бюджетный журнал ведётся.
Дз. ср-во. имеется.
Замечаний нет.

Члены комиссии:

Зед (Торшванов, А. М.)
Айдар (Александров, В. В.)