

АКТ № _____

проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ Бемыжская средняя школа

Время проверки: 18.04.2018

Время проверки: 10:30

Состав комиссии:

Ауренкова И.А.

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

Выход 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 овощей и мяса	100	100	+ - /
2	мясо по-французски	250	250	-
3	чай с медом	200	200	-
4	хлеб пшеничный	60	60	+ - /
5	хлеб ржаной	60	60	+ - /
6	фруктовый сок	100	100	+ - /

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: _____

Объем на выходе соблюден
Все верно, ошибок нет.
Все по делу. Замечаний нет.

Члены комиссии: _____

И. С. Куренков (Куренков И. С.)