

АКТ № _____

проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ Бемыжская средняя школа

Время проверки: 10³⁰

Время проверки: 19.09.2024

Состав комиссии:

Решетневна Е.Н.

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

Выход готовых блюд соответствует
норме

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 нарезанный	100	100	-
2	булочки с мясом	250	250	-
3	котлеты рыбные, порции	100/30	100/30	+ - /
4	винегрет с вареным картофелем	100	100	+ - /
5	кисель из малины	100	100	+
6	чай сладкий	60	60	+ - /
7	чай фруктовый	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: _____

Обед по меню, меню введено
в обедном зале, обед температура-
турной решен соблюден
пробос есть, журнале ведется
бракеражской, замечаний нет

Члены комиссии: Решетникова Е.Н. (Пред)

