

АКТ № _____

проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ Бемыжская средняя школа

Время проверки: 10⁴⁰

Время проверки: 19.12.2024

Состав комиссии:

Северина Г.С.

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

Всего 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	борщ с мясом	150	150	-
2	макаронная заправка	100	100	-
3	котлетная жареная	100	100	-
4	картофель отварной	100	100	-
5	салат фруктовый	60	60	+ - /
6	салат овощной	60	60	+ - /
7	фрукты и напитки	30	30	-

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: _____

Всего по плану, можно вынести в закл.

Французский журнал ведется, проработать.

По отчету и смете. Простить при себе и предоставить.

Всего по плану.

Члены комиссии: _____

Сам (секретарь)