

АКТ № _____

проверки организации питания в школьной столовой

МКОУ Бемыжская средняя школа

Время проверки: 20.09.2023г.

Время проверки: 10.30

Состав комиссии:

Максимовна Екатерина Ив.

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

Продукты соответствуют нормам

Контрольное взвешивание готовой продукции (обед 1-4 классы)

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании
1	Мясное блюдо с овощами	250	250	-
2	Рис с курицей и овощами	200	200	-
3	Рис с курицей	200	200	=
4	Машины из курицы	200	200	-
5	Хлеб мясной	60	60	+/-
6	Хлеб ржаной	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: _____

Объем соблюдения температурной
режимов соблюден, пробы исключены, микробиологическая
бракеражная видима в порядке

Макс.

Члены комиссии:

Максимов Е.И. Макс.