

АКТ № _____

проверки организации питания в школьной столовой

МКОУ Бемыжская средняя школа

Время проверки: 20.10.2023

Время проверки: 10³⁰

Состав комиссии:

Афанасов С. И

Билимская А. И

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

Нормы выхода блюд соответствуют

Контрольное взвешивание готовой продукции (обед 1-4 классы)

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании
	Секрет <u>Щеви огуз кардун</u>	60	60	
	<u>Блю с макарон</u> <u>пюре</u>	230	230	
	<u>Каша из овсян.</u>	200	200	
	<u>Хлеб</u> <u>пшеницы</u>	60	60	+ - 1
	<u>Хлеб</u> <u>из пш.</u>	60	60	+ - 1
	<u>Вареники</u> <u>с варени</u>	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 каждодневное 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: _____

Фактически картина верная
Требует, чтобы средства имелись. Все по линии
все в норме. Температурный режим соблюдается

Члены комиссии:

Абрамова С.Н. / (СН) /
Пилипенко А.Н. / (Белый) /