

АКТ № _____

проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ Бемыжская средняя школа

Время проверки: 22.05.2024

Время проверки: 10:30

Состав комиссии:

Александров З.В.

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

Нарушений не выявлено

Контрольное взвешивание готовой продукции (обед 1-4 классы)

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании
1.	Суп с рисом и курицей	250	250	-
2.	Апельсин, свежий салат	200	200	+ - /
3.	Пюре из картофеля и капусты	90	90	+ /
4.	Пюре из картофеля и моркови	20	20	+ - /
5.	Пюре из картофеля	200	200	-
6.	Кефир	60	60	+ - /
7.	Кефир	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: _____

Всего 11 шт. Мило написано в плане
работе ее, учитывая преимущество
финансовый сек.

Члены комиссии:

Райт

(Колотилкогов, З. Р.)