

АКТ № _____

проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ Бемыжская средняя школа

Время проверки: 10 30

Время проверки: 22. 11. 2024

Состав комиссии:

Савина А.Т.

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

Все в 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 свеклы и помидор	100	100	+ - 1
2	Телев омлет ит	230	230	-
3	Каша из сахара	100	100	-
4	Вареники с вар. фарш	100	100	-
5	хлеб пшеничный	60	60	+ - 1
6	хлеб ржаной	60	60	+ - 1

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: _____

вмещающий лист.

Члены комиссии:

Савиц

(Савица А.П.)
