

АКТ № _____

проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ Бемыжская средняя школа

Время проверки: 10:30

Время проверки: 25.04.2024

Состав комиссии:

Белая О.А.

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

Выход готовых блюд соответствует заявленному
меню

Контрольное взвешивание готовой продукции (обед 1-4 классы)

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании
1	Омлет с сыром	60	60	+ - 1
2	Омлет картофельный	150	150	+ - 1
3	Пюре картофельное с мясом	90	90	+ - 1
4	Каша гречневая с маслом	200	200	+ - 1
5	Хлеб пшеничный	60	60	+ - 1
6	Хлеб ржаной	60	60	+ - 1
7	Дрожжи свежие	100	100	+ - 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.

