

АКТ № _____

проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ Бемыжская средняя школа

Время проверки: 23. 10. 2024

Время проверки: 10 30

Состав комиссии:

Рыженков В.И.

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

Выход блюд соответствует нормам
заменяемой нет

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 кашей и курицей	250	250	-
2	Трешка	200	200	-
3	Котлеты фарш и картошка	90	90	+ - 1
4	Пюре с печенками	80	80	-
5	Каша с курицей и грибами	200	200	-
6	Хлеб ржаной	60	60	+ - 1
7	Хлеб пшеничный	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: записанный нет

Члены комиссии: Васильев (Рыжиков & Н.)
