

АКТ № _____

проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ Бемыжская средняя школа

Время проверки: 25.01.2024

Время проверки: 10³⁰

Состав комиссии:

Макеева В. Ч.

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	Каша овсяная с маслом	250	250	-
2	Салат овощной	200	200	-
3	Винегрет с майонезом	100	100	+ - 1
4	Пюре	30	30	-
5	Каша пшеничная с маслом	200	200	-
6	Хлеб ржано-пшеничный	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: _____

*Замечания к п. 1. журналы нет, проект нет
лично нет,*

Члены комиссии:

Макары / Махешинков & др /