

АКТ № _____

проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ Бемыжская средняя школа

Время проверки: 26.09.2024

Время проверки: 10³⁰

Состав комиссии:

Татарская А.С.

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

В результате осмотра взвешивание готовых блюд, блюда соответствуют коридору представленного меню.

Контрольное взвешивание готовой продукции (обед 1-4 классы)

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании
1	Борщ с мясом	250	250	-
2	Компот из яблок	100	100	+ - 1
3	Рис отваренный	200	200	
4	Компот из яблок	200	200	-
5	Коренья с пассеом	30	30	
6	Клубнично-мёд	120	120	+ - 1
7	Булочки	68	68	+ - 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: Замечаний нет.

Обед по меню, при обеде кн. руководителем присутствовал,
дир. др-ва присутствовал в здании, брокерского туркино есть.

Члены комиссии:

Авот

Татарская А.С.