

АКТ № _____

проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ Бемыжская средняя школа

Время проверки: 26.12.2023

Время проверки: 10:50

Состав комиссии:

Жушова Т.Н.

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

Выход соответствует нормам

Контрольное взвешивание готовой продукции (обед 1-4 классы)

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании
1	Фарш с картошкой	60	60	-
2	Мафлин с марсом	200	200	-
3	Кремлевский пудинг	100	100	-
4	Паштет с рисом	30	30	-
5	Котлеты с картошкой	200	200	-
6	Салат из овощей	60	60	+ - 1
7	Салат из фруктов	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: _____

Всё по линии, линию
включено в яче, пробы сеть,
фрагментацией турбина ведется
Замечания нет.
Все видно.

Члены комиссии:

Антон (Антонов П. Н.)

