

АКТ № _____

проверки организации питания в школьной столовой

МКОУ Бемыжская средняя школа

Время проверки: 10.30

Время проверки: 27.10

Состав комиссии:

Курочкин В.А.
Вилкина О.М.

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

На пищеблоке чисто, в порядке соблюдения норм

Контрольное взвешивание готовой продукции (обед 1-4 классы)

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании
	<u>салат из свеклы пом.</u>	<u>100</u>	<u>100</u>	<u>-</u>
	<u>шницель из свеклы</u>	<u>230</u>	<u>230</u>	<u>-</u>
	<u>картофель</u>	<u>100</u>	<u>100</u>	<u>-</u>
	<u>картофель с вареной</u>	<u>100</u>	<u>100</u>	<u>-</u>
	<u>хлеб ржаной</u>	<u>60</u>	<u>60</u>	<u>+1</u>
	<u>хлеб пшени</u>	<u>60</u>	<u>60</u>	<u>+1</u>

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: _____

Общая наводка соблюдена
суточка проработана, все по плану.
Примерная программа верная
Приготовлено вкручено.

Члены комиссии:

Куренкова И.В.
Зинина О.М.