

АКТ № _____

проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ Бемыжская средняя школа

Время проверки: 28.02.2024

Время проверки: 10:30

Состав комиссии:

Татарина А.Е.

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

Готовые блюда соответствуют нормам

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 капустой и кореньями	210	210	-
2	Линия рисовая	100	100	-
3	Тертая морковь с рисом	90	90	-
4	Тотюль с рисом	50	30	-
5	Каша пшеничная	100	100	-
6	Кефир фруктовый	60	60	+ - 1
7	Чай зеленый	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 необходимыми 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: _____

Бражеражский журнал ведётся, обед по
меню. Меню ввешано в зале
Температурный режим соблюден.
Дез средства имеются, пробы есть.
Замечаний нет.

Члены комиссии: Татарина А.С./Таш - /

