

АКТ № \_\_\_\_\_

проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ Бемыжская средняя школа

Время проверки: 23.05.24

Время проверки: 10:30

Состав комиссии:

Вассенка А. А.

Зайцева О. М.

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

Всё 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	Пюре картофельное	100	100	+ - /
2	Пюре мясное	100	100	+ - /
3	Пюре	30	30	+ - /
4	Пюре из св. лу.	60	60	+ - /
5	Пюре из св. лу.	100	100	+ - /
6	Пюре из св. лу.	100	100	+ - /
7	Пюре из св. лу.	100	100	+ - /

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: \_\_\_\_\_

Объем не соответствует

Доброе, можно вынести в текст, одну по мере  
фактически не имеет смысла, без фактов  
имеется. замечаний нет

Члены комиссии:

обязан (Т. Мещеряков #1)  
Заместитель (Заместитель, О. М.)