

АКТ № _____

проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ Бемыжская средняя школа

Время проверки: 10.30

Время проверки: 29.04.2021

Состав комиссии:

Афанасьев С.Н.

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

порция полностью соответствует выходу

Контрольное взвешивание готовой продукции (обед 1-4 классы)

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании
1	картофель с соусом	60	60	+ - /
2	шницель картофельный	150	150	-
3	шницель с рисом	90	90	-
4	картофель с соусом	200	200	-
5	блюда с соусом	100	100	+ - /
6	салат овощной	60	60	+ - /
7	салат фруктовый	60	60	+ - /

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 и качество выполнения,
техническая грамотность, соблюдение
сроков по плану, массовые нарушения
присутствуют, замечаний нет

Члены комиссии: _____

И.И. (С.И. Яковлев)