

АКТ № 1
проверки организации питания в школьной столовой
МБОУ Школа № 79 г.о. Самара

Время проверки: 08.40 - 14.00

Время проверки: 29.09.2021

Состав комиссии:

Муреховская М.В., Абашин В.В.

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

подготовленные блюда соответствуют утвержденному меню, порции соответствуют по весу и норме.

Контрольное взвешивание готовой продукции (завтрак)

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню (г)	Фактический выход (г)	Разница при взвешивании
1.	рыба /картофель	100/185	100/185	0

Контрольное взвешивание готовой продукции (обед)

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню (г)	Фактический выход (г)	Разница при взвешивании
2	суп	263	263	0

1. Объемы на выходе готовых блюд на пищеблоке. +
2. Соблюдение температурного режима на пищеблоке. +
3. Качество питания. +
4. Имеется ли суточная проба? да
5. Имеется ли бракеражный журнал готовой продукции и заполнен ли он? да
6. Имеется ли ежедневное меню, вывешено ли на видном месте в обеденном зале? да
7. Обеспечен ли пищеблок необходимым дезинфицирующими средствами? да
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: нет

Члены комиссии:

Муреховская М.В. Шифт
Абашин В.В. Шифт