

АКТ № 1

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

Время проверки: 08.40 - 14.00

Время проверки: 09.09.2022

Состав комиссии:

Сусова О.Н., Чобане И.В.

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

подаваемые блюда соответствуют утвержденному меню, порции соответствуют по весу и форме

Контрольное взвешивание готовой продукции (завтрак)

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню (г)	Фактический выход (г)	Разница при взвешивании
<u>1</u>	<u>котлета</u>	<u>80</u>	<u>80</u>	<u>0</u>

Контрольное взвешивание готовой продукции (обед)

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню (г)	Фактический выход (г)	Разница при взвешивании
<u>2</u>	<u>щи</u>	<u>255</u>	<u>255</u>	<u>0</u>

1. Объемы на выходе готовых блюд на пищеблоке. +
2. Соблюдение температурного режима на пищеблоке. +
3. Качество питания. +
4. Имеется ли суточная проба? имеется
5. Имеется ли бракеражный журнал готовой продукции и заполнен ли он? имеется
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:

Сусова О.Н.

Чобане И.В.

С

Чобане