

АКТ № 2
проверки организации питания в школьной столовой
МБОУ Школа № 79 г.о. Самара

Время проверки: 08.40 - 14.00.

Время проверки: 29.02.23

Состав комиссии:

Лукерянова К.П., Явашко В.В.

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

подаваемые блюда соответствуют меню, порции соответствуют по виду и норме

Контрольное взвешивание готовой продукции (завтрак)

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню (г)	Фактический выход (г)	Разница при взвешивании
<u>1</u>	<u>Сосиски</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>Суп</u>	<u>260</u>	<u>260</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? де
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? де
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:

Лукерянова К.П.

Явашко В.В.

Лукерянова
Явашко