

АКТ № \_\_\_\_\_

проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ Бемыжская средняя школа

Время проверки: 5.09.2024

Время проверки: 10<sup>30</sup>

Состав комиссии:

Игнатьева И.В.

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

Всех блюд соответствует норме

Контрольное взвешивание готовой продукции (обед 1-4 классы)

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании
1	Салат из овощей помид	200	200	+ - 1
2	Филе с мясом курицы	230	230	+ - 1
3	Каша гречневая с маслом	200	200	-
4	Пюре картофельное с маслом	100	100	+ - 1
5	Хлеб пшеничный	60	60	+ - 1
6	Хлеб ржаной	60	60	+ - 1

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: \_\_\_\_\_

Обед по меню. Меню вывешано  
в зале. Бракетажной посуды  
нет, хлеба нет, десерты  
есть. Классные руководители  
присутствуют. Заключений нет.

Члены комиссии: \_\_\_\_\_

*(Подпись)*

*(Иванов И. В.)*

