

АКТ № \_\_\_\_\_

проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ Бемыжская средняя школа

Время проверки: 10<sup>30</sup>

Время проверки: 6.05.2024.

Состав комиссии:

Ткаченко А.С.

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

Все в порядке

**Контрольное взвешивание готовой продукции (обед 1-4 классы)**

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании
1	Суп кремлевский картофельный	250	250	+ - 1
2	Каша гречневая из мажарки	210	210	+ - 1
3	Котлеты из свинины с картофелем	200	200	
4	Яблоко свеж	250	250	
5	Кефир обезжиренный	60	60	+ - 1
6	Кефир жирный	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: \_\_\_\_\_

Вопрос о том, а в каком состоянии  
идеи британской версии, или в каком  
вопросе по мнению. Интересный ответ

Члены комиссии: \_\_\_\_\_

Скрипт

(Голармант)