

АКТ № _____

проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ Бемыжская средняя школа

Время проверки: 07.02.2025

Время проверки: 10:30

Состав комиссии:

Северина Т. С.
Ильина Л. В.

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

порции соответствуют 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 св. овощей	100	100	—
	Флов с мясом	250	250	—
	Компот из сухофр.	200	200	—
	Ветрушка твером.	200	200	+ - /
	Хлеб рже., пшени.	60/60	60/60	+ - /

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: Всё соответствует
меню, бракеражной журнал ведётся,
пробн есть, дезин. средства есть, классные
руководители присутствуют во время
приёма пищи

Члены комиссии:

Сокерина Е. С

С/ф

Шешеня Л. В

Л/м