

АКТ № \_\_\_\_\_

проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ Бемыжская средняя школа

Время проверки: 8.02.2024

Время проверки: 10<sup>30</sup>

Состав комиссии:

Ваулина Н.Н.

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

Все нормально

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

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании
1	Салат с яблоком, капустой и др.	100	100	-
2	Пюре с маслом	250	25	-
3	Пюре с овощами	100	100	-
4,5	Помидоры, картошка, пюре	100/50	100/50	-
6	Картофель с маслом	100	100	-
7	Каша рисовая	60	60	+ - 1
8	Каша пшеничная	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: \_\_\_\_\_

Обычно было по выводу соблюдения  
судебных, можно еще, чтобы еще  
выяснить еще.

Члены комиссии:

*Н. В. Виноградов*

( *Васильев И. И.* )