

АКТ № \_\_\_\_\_

проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ Бемыжская средняя школа

Время проверки: 10.09.2024

Время проверки: 10<sup>30</sup>

Состав комиссии:

Ваулина Н. С.

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

Готовые блюда 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	Суп с картофелем и курицей	250	250	+ - /
2	Котлета куриная с пюре	90	90	+ - /
3	Хлеб, рассольник	200	200	+ - /
4	Пюре с том. пюре	30	30	-
5	Вешенки с картошкой	200	200	-
6	Хлеб рассольник	60	60	+ - /
7	Хлеб рассольник	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: Обед по меню,  
меню выдано в зале, бронировочной  
турнира выдана проба 9.09.24 есть,  
ду. ердейки и т.д. Температура  
пищи обеды соблюдены. Классное руководите-  
ли при обеде присутствовали. Замечаний нет.

Члены комиссии: Вознина (Рауленко И.С.)