

АКТ № \_\_\_\_\_

проверки организации питания в школьной столовой

МКОУ Бемыжская средняя школа

Время проверки: 10.11.2023

Время проверки: 10:30

Состав комиссии:

Маслова Е. В.

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

Всего съедается в день нормы по меню.

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

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании
	Макарон с сыром суфле	60	60	+ -
	Филе рыбы	250	230	-
	Картофель с сыром	200	200	-
	Вареники с творогом	100	100	-
	Каша	200	200	-
	Хлеб мясной	60	56	-
	Хлеб пшеничный	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 необходимыми 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:

Замечаний нет, журнал ведется  
правильно.

Меню вывешено, др.  
средства имеются  
Все в норме.

Члены комиссии:

Маслов

/Маслов С.И./