

АКТ № \_\_\_\_\_

проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ Бемыжская средняя школа

Время проверки: 10<sup>30</sup>

Время проверки: 11.09.2024

Состав комиссии:

Селезнева Т.С.

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

Соблюдены все нормы

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

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании
1	суп картофельный с капустой	250	250	-
2	котлеты рыбные с соусом	90	90	+ - /
3	салат картофельный	200	200	+ - /
4	картофель с салатом	30	30	-
5	кисель из малины	200	200	-
6	чай фруктовый	60	60	+ - /
7	чай зеленый	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: \_\_\_\_\_

Установлено соблюдение, журнал Б. есть  
обу по меню.

Замечаний нет.

Члены комиссии:

Севин (Свердлов. Р.)