

АКТ № _____

проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ Бемыжская средняя школа

Время проверки: 14.01.2025

Время проверки: 10 30

Состав комиссии:

Иванова Татьяна Петровна

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

Выход блюд соответствует норме

Контрольное взвешивание готовой продукции (обед 1-4 классы)

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании
1	Овощная котлета	60	60	-
2	Шоколадное печенье	250	150	-
3	Черника в сахаре	20	20	-
4	Каша	200	200	-
6	Мед лимонад	60	60	7 - 1
7	Мед лимонад	60	60	7 - 1
8	Фруктовый сок			

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: Обед по меню.

Бракеражский журнал вернется. Пробот
есть. Моющие ср-ва и мыются
Классной руководитель присутствует.

Члены комиссии: Шванова Т. П.

Шваф