

АКТ № _____

проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ Бемьжская средняя школа

Время проверки: 10³⁰

Время проверки: 14.02.2025

Состав комиссии:

Куренков С.А.

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

Выход соответствует нормам,
затвешено по меню

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 овощами и мясом	100	100	+ - /
2	Мафрин по рецепту	230	230	-
3	Чай с вареньем	200	200	-
4	Хлеб минималит	60	60	+ - /
5	Хлеб минималит	60	60	+ - /
6	Ватрушки с творогом	100	100	+ - /

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: _____

Объемы работ выполнены
Б/контрактная турма сет, ввиду
Метр вывешено в земле, обр
по метру, планом
руководителем присутствуют
Замечаний нет

Члены комиссии: _____

Ведущий / Курочкина А.В.