

АКТ № _____

проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ Бемыжская средняя школа

Время проверки: 19.03 2025

Время проверки: 10.3

Состав комиссии:

Абрамова С.С.

Модисовский Н.С.

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	Омлет с ветчиной	60	60	+ -
2	Шашлык из св. мяса с овощами	250	250	- +
3	Рис с курицей	200	200	- +
4	Пюре из св. картофеля	120	120	-
5	Картофель с овощами	200	200	-
	Хлеб ржаной-пшеничный	60, 60	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: _____

Халесито бинад, хоршее, суточная проба
оставляется, дракратный тиффнам верес

Рез. средства икаются

Обед по меню, меню вавшено в зам
замесаннее кот.

Члены комиссии:

Айрамова СС 

Багмиева НС 