

АКТ № \_\_\_\_\_

проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ Бемыжская средняя школа

Время проверки: 20.02.2024

Время проверки: 10:30

Состав комиссии:

Беломыжская А.А.

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

В меню блюд отсутствует неформ

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

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании
1	Мафариновое суфле	60	60	-
2	Медовое желе	100	100	-
3	Котлеты мясные парные	100/30	100/30	+ - 1
4	Каша гречневая	100	100	-
5	Пюре картофельное	100	100	+ - 1
6	Чай фруктовый	60	60	+ - 1
7	Чай зеленый	60	60	+ - 1

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:

Обычно на вышке соединяется  
шумная веревка, пробитая  
без пометки, замеченная сет.

Члены комиссии:

А. Б. / В. С. /