

АКТ № \_\_\_\_\_

проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ Бемыжская средняя школа

Время проверки: 21.11.23

Время проверки: 10:50

Состав комиссии:

Беломонок А.Н.

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

взвешивание готовых блюд соотв-т  
нормам.

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

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании
	Салат «Свежая капуста»	100	100	-
	Фрикадельки с картофелем	200	200	-
	Котлеты, гарнир	200/30	100/30	-
	Компот из фруктов	200	200	+
	Дрожжи с сахаром	100	100	+/-
	Хлеб мясной	60	60	+/-
	Хлеб пшеничный	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 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: Гражданский суд

нам ведется;

ду. средства имеются;

мечено введено;

пробн имеются;

обед по мечю.

Члены комиссии: Белл (Белинская Я.Н.)