

АКТ № _____

проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ Бемыжская средняя школа

Время проверки: 10 30

Время проверки: 24.01.2025

Состав комиссии:

Маслов В.Т.

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

Все в норме, блюда
соответствуют норме.

Контрольное взвешивание готовой продукции (завтрак 1-4 классы)

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании
1	Салат шведский	100	100	—
2	Шницель с мясом курицы	230	230	—
3	Колбаса	100	100	—
4	Ветчина с творогом	100	100	+ - 1
5	Хлеб пшеничный	60	60	+ - 1
6	Хлеб мякиш	60	60	+ - 1

Контрольное взвешивание готовой продукции (обед 1-4 классы)

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании
1	Салат	100	100	—
2	Шницель с мясом ку	230	230	—
3	Колбаса	100	100	—
4	Ветчина с творогом	100	100	+ - 1
5	Хлеб пшеничный	60	60	+ - 1
6	Хлеб мякиш	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: _____

*Соблюдения температурный режим в мороз.
Все вкусно, проба имеется, журнал ведется
Все есть. Замечаний нет*

Члены комиссии: _____ *Сидоров* _____ *(Маслов П.)*
