

АКТ № _____

проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ Бемыжская средняя школа

Время проверки: 25.04.2025

Время проверки: 10:50

Состав комиссии:

Вилкина О. М.

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

Всех блюд, соответствующих норме.

Контрольное взвешивание готовой продукции (обед 1-4 классы)

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании
1	Салат из св. помид.	100	100	+ - /
2	Плов с мясом и рисом	250	250	—
3	Компот из свежих фруктов	200	200	—
4	Сметанная каша	60	60	+ - /
5	Сметанная каша	60	60	+ - /
6	Вареники с вар. фаршем	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 на входе совпадают, оформленная
титульная страница, пробы имеются, адрес по лнф.
Нез. средства имеются, лнф.
внесены в реал, кн. реал. приобретено.
Замечаний нет.

Члены комиссии: _____

Ваш /Зинина О.С./