

АКТ № \_\_\_\_\_

проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ Бемыжская средняя школа

Время проверки: 25.12.24

Время проверки: 10<sup>30</sup>

Состав комиссии:

Сергеева Л. С.

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

Соблюдения нет.

Контрольное взвешивание готовой продукции (обед 1-4 классы)

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании
1	Овощи тушеные с луком	250	250	-
2	Фрикадельки с рисом	210	210	-
3	Компот из фруктов	90	90	-
4	Пюре из картофеля	30	30	-
5	Каша гречневая с маслом	200	200	-
6	Хлеб ржаной	60	60	+ - /
7	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: \_\_\_\_\_

Размещены все, обе по меню  
Меню в зале, турная фирменная с  
пробой все.  
Замечаний нет

Члены комиссии:

Сергачев, /Сергачев А. С./