

АКТ № \_\_\_\_\_

проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ Бемыжская средняя школа

Время проверки: 9:30

Время проверки: 26.02.2025

Состав комиссии:

Баранович Н.

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

Выход блюд соответствует.

Контрольное взвешивание готовой продукции (обед 1-4 классы)

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании
1	Суп с кашей и овощами	250	250	-
2	Котлета мясная	100	100	+ - /
2	Творог рассыпчатый	200	200	-
3	Надлив с мясом	30	30	-
4	Каша с маслом	100	100	-
5	Кефир питьевой	60	60	+ - /
6	Кефир питьевой	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: \_\_\_\_\_

Увеличьте объём работы, эту работу  
Меню вынести в файл. Температуры ринны соды  
Муфта и пробой вертеса, пробой сета  
Финишная лить

Члены комиссии: \_\_\_\_\_

Басин

/Корешов И/