

АКТ № 2/24

по итогам проведения контроля за организацией питания

в МКОУ «Ленинская СОШ № 1»

Дата проверки: 11.03.24

Время проверки: 8:45

Состав комиссии:

Девякина А. В., Колосова Л. Ю,  
 Мухомов Ю. А., Абдуллин А. П.

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- Технологическое и холодильное оборудование – исправно/не исправно
- Нарушений на пищеблоке выявлено/не выявлено.
- Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается/не соблюдается
- Нарушений в зале столовой выявлено/не выявлено.
- Чистота и целостность столовых приборов соответствует/не соответствует норме
- Меню соответствует/не соответствует примерному меню.
- Вкусовые качества блюд соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям

Контрольное взвешивание готовой продукции.

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Вареники с картошкой прошарен. соус сметанный	200/30	235	5
2	Бутерброд с колбасой	40/30	40/30	0
3	Чай с сахаром и лимонном	200/157	240	18
4				
5				
6				
7				

