

АКТ № 2

по итогам проведения контроля за организацией питания

в МКОУ «Ленинская СОШ № 1»

Дата проверки: 22.10.25

Время проверки: 10:05

Состав комиссии:

Девяткина А.В., Касофанова Л.Ю.

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	Овощи по сезону	60	60	—
2	Мясной пирог	200	210	10
3	Чай с сахаром	200/15	200/15	—
4	Хлеб пшеничный	40	40	—
5				
6				
7				

-
-
-
-

- Замечания и рекомендации по проверке:**

Члены комиссии: Заря Коваленко Д.Ю.
Заря Коваленко Д.В.