

АКТ № 8

по итогам проведения контроля за организацией питания

в МКОУ «Ленинская СОШ № 1»

Дата проверки: 17.04.2025

Время проверки: 9⁵⁰

Состав комиссии:

Девякина А.В., Козлова Л.Ю.,
Щухова Н.А.

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	Тедтессе рыбное с томатным соусом	90/30	90/30	0
2	Картофель отварной и картофельное пюре	150	150	0
3	Чай с сахаром	200/15	200/15	0
4	Хлеб пшеничный	40	40	0
5				
6				
7				

- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объёмам заявленным в меню.

- Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели всё.
- Суточная проба имеется/не имеется (за 24 _____ (срок хранения 48 часов))
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.

Замечания и рекомендации по проверке:

Без замечаний

Члены комиссии:

Девякина А. В. *Де*
Корофанова Л. Ю. *ЛК*
Мухомов Ю. А. *Туркова*