

АКТ № 4

по итогам проведения контроля за организацией питания

в МКОУ «Ленинская СОШ № 1»

Дата проверки: 18.12.24

Время проверки: 9:45

Состав комиссии:

Девякина А.В., Кенюшова Л.Ю.,
Щукова Ю.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	Тертые котлеты с томатным соусом	90/30	90/30	0
2	Картонный отварной суп с картофелем и мясом	150	160	10
3	Чай с сахаром в картоне №85	200	200	0
4	Хлеб пшеничный	40	40	0
5				
6				
7				

