

АКТ № 3

по итогам проведения контроля за организацией питания

в МКОУ «Ленинская СОШ № 1»

Дата проверки: 13.11.24

Время проверки: 9:45

Состав комиссии:

Девяткина А.В., Косованова Л.Ю.,  
Шурова 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	Котлета рубленая из птицы	90	90	0
2	Макаронное изделие сваренное	150	165	15
3	Чай с сахаром и лимоном 200/15г	200/15г	200/15г	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 сутки (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.

Замечания и рекомендации по проверке:

нет

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Члены комиссии:

[Signature]  
Каб-  
Гузлова

Ревенкина А.В.  
Камовалова Л.Ю.  
Щукова М.А.

---

---

---