

АКТ № 2

по итогам проведения контроля за организацией питания

в МКОУ «Ленинская СОШ № 1»

Дата проверки: 11.11.2022

Время проверки: 10⁴⁵

Состав комиссии:

Добрякина А.В., Комованова Л.Ю.,
Дерябкина М.В., Абдуллин А.П., Кереев А.С.,
Мухомов И.И.

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.


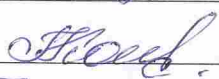



№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Блишки по рецепту (супер овенный, овенный)	60	63	3
2	Блишки из пшеницы ~ 29 г	200	201	1
3	Чай с сахаром 2685	200	200	0
4	Хлеб пшеничный	40	43	3
5				
6				
7				

- 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 48 (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.

Замечания и рекомендации по проверке:

Члены комиссии:

	Абдуллин А.П.
	Конюшкова Л.Ю.
Гурьева	Гурьева Ю.А.
	Деревина Н.В.
	Десяткина А.В.
	Корнеев А.С.