

АКТ № 2

по итогам проведения контроля за организацией питания

в МКОУ «Ленинская СОШ № 1»

Дата проверки: 24.10.24

Время проверки: 10¹⁵

Состав комиссии:

Девяткина А.В., Косовенкова Л.Ю.,
Шурова И.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	<u>Овощи по сезону (капустка, свекла)</u>	<u>60</u>	<u>62</u>	<u>2</u>
2	<u>Товар из пшеницы</u>	<u>200</u>	<u>200</u>	<u>0</u>
3	<u>Чай с сахаром</u>	<u>200/15</u>	<u>200/15</u>	<u>0</u>
4	<u>Хлеб пшеничный</u>	<u>40</u>	<u>40</u>	<u>0</u>
5				
6				
7				

