

АКТ № 1

по итогам проведения контроля за организацией питания
в МКОУ «Ленинская СОШ № 1»

Дата проверки: 13.09.23

Время проверки: 8⁴⁵

Состав комиссии:

Девякина А. В., Косовичева Л. Ю.,
Мурова 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	Тунца тушеная в соусе	120	125	5
2	Макаронные изделия отварные	180	180	0
3	Чай с сахаром	200г	200	0
4	Хлеб пшеничный	50	50	0
5				
6				
7				

