

АКТ № 1

по итогам проведения контроля за организацией питания

в МКОУ «Ленинская СОШ № 1»

Дата проверки: 14.09.2022

Время проверки: 11:45

Состав комиссии:

Землякина А. В., Кочовацкая П. Ю.  
 Деревякина М. В., Абурашев А. П., Корнеев А. С.,  
 Глебова 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	Фрикадельки из курицы с соусом	90/30	162	42
2	Котлеты гречневые жареные с картофелем № 347 К	150	160	10
3	Чай с сахаром и лимонным № 344	200/15/4	200	0
4				
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 18 (срок хранения 48 часов))
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровожают/не сопровождают учащихся на обед.

**Замечания и рекомендации по проверке:**

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

**Члены комиссии:**

Подупин А. П. *А. П.*  
Морозкина Н. В. *Морозкина Н. В.*  
Гурцова В. А. *Гурцова В. А.*  
Девяткина А. В. *Девяткина А. В.*  
Корнев А. С. *Корнев А. С.*