

АКТ № 3

по итогам проведения контроля за организацией питания

в МКОУ «Ленинская СОШ № 1»

Дата проверки: 20.01.2023

Время проверки: 11:45

Состав комиссии:

Девяткина А. В., Косованова Л. Ю.,
Верещкина Ж. В., Абдуллин А. П., Корнеев А. С.,
Щербаков Ю. Н.

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	Каша молочная пшеничная с маком № 302	200	210	10
2	Вутеррод с маком и пшеницей № 2	40/10/30	85	5
3	Чай с сахаром и лимонем № 374	200/15/14	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 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:

<u>Абдуллин А.П.</u>	<u>А.</u>
<u>Алиев</u>	<u>Монотимова Н.Ю.</u>
<u>Гурьева</u>	<u>Гурьева Ю.И.</u>
<u>Д.</u>	<u>Дерюгина Н.В.</u>
<u>Д.</u>	<u>Девяткина А.В.</u>
<u>Корнеев</u>	<u>Корнеев А.С.</u>