

## АКТ №2

### по итогам проведения контроля за организацией питания в МКОУ «Степновская СОШ»

Дата проверки: 23.05.2024г.

Время проверки: 10:40

Состав комиссии:

Назаренко А.В., Вешов З.Г., Асташова М.В.

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	Филе курицы №291	200	202	2
2	Чай с сахаром каркаде №88	215	216	1
3	Хлеб пшеничный	40	40	0
4	Овощи по сезону	60	60	0

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 23.05.2023. (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.

Замечания и рекомендации по проверке:

*нет.*

Члены комиссии:

*Нараренко А.В. Нет*  
*Милош З. Г. Да*  
*Расстегаева Н. В. Да*