

# Акт проверки организации питания

№ 8 в МОУ СШ №75 (корпус 2)

«24» апреля 2024

Комиссией по контролю за организацией и качеством питания, в составе:

Белашинской О.Н., Бегуновой А.А.,  
Таракановой С.В., Шешенко О.Т.

проведена проверка организации питания в отделении(-ях)

МОУ СШ №75 (корпус №2)

по адресу(-ам): ул. Арсеньева, 32

Основание проведения проверки: регулярный контроль

Цель проверки: осуществление контроля за

- состоянием пищеблока и обеденного зала;
- наличием утвержденного меню;
- соответствие завтрака/обеда утвержденному меню;
- соблюдением обучающимися личной гигиены;
- работой бракеражной комиссии;
- качеством готовой продукции (блюд).

В ходе проверки установлено:

| №п/п | Объект контроля   | Да | Нет |
|------|---|----|-----|
| 1.   | Блюдо выглядит аппетитно  | +  |     |
| 2.   | Наличие ежедневного меню  | +  |     |
| 3.   | Соответствие блюда ежедневному меню (пункт 2)   | +  |     |
| 4.   | Еда вкусная (если нет, то в ином указать органолептическиесвойства - цвет, запах, вкус) | +  |     |
| 5.   | Основное блюдо горячее  | +  |     |
| 6.   | Блюдо качественное (нет горелого, плесени и т.д.)                                       | +  |     |
| 7.   | Отсутствуют сколы на столовой посуде  | +  |     |
| 8.   | Зал приема пищи чистый  | +  |     |
| 9.   | Обеденные столы чистые (протертые)  | +  |     |
| 10.  | Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная (наличие масок и перчаток)            | +  |     |

Проверкой установлено (иное)

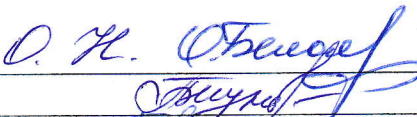


При посещении пищеблока нарушениями выявлено не было

Полнота потребления блюд и продукции основного, дополнительного меню (из расчета: кол-во не съеденных порций / общее кол-во накрытых блюд) 13 % несъедаемости блюд (определяется визуально).

ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Рекомендации: соблюдать правила СанПиНа, работать в спецодежде.

Члены комиссии (ФИО, подпись):

Балашицкая О. Н.   
Величкова А. А.   
Мараганова С. В.   
Тешенко О. Т. 