

Акт проверки организации питания

№ 3 в МОУ СШ №75 (корпус 1)

«19» ноября 2023

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

Белошеницкой О.Н., Климовой Е.П.,
Говарковой Е.А., Рязановой Т.А.

проведена проверка организации питания в отделении(-ях)

МОУ СШ №75 (корпус 1)

по адресу(-ам): ул. Пролетарская, 9

Основание проведения проверки: режимный 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 органолептические свойства - 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 нарушений санитарно-гигиенических требований не было.

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

ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Рекомендовано соблюдать температурный режим при выдаче готовых блюд.

Члены комиссии (ФИО, подпись):

Беломыска О.Н.	В.Беломыска
Колесова Е.И.	Е.И. Колесова
Товарков Е.А.	Е.А. Товарков
Пасков П.А.	П.А. Пасков