

Акт проверки организации питания

№ 3 в МОУ СШ №75 (корпус 2)

«27» 11 2024

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

Белашинская О.Н., Бичуровас Я.А.,
Маракашова С.В., Стебленко О.Т.

проведена проверка организации питания в отделении(-ях)

МОУ СШ № 75 (корпус № 2)

по адресу(-ам): Арсеньева, 32.

Основание проведения проверки: родительский 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 (блюда).

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 маршевыми
не выявлено.

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:

Рекомендовано соблюдать температурный режим при выгаре готового блюда.

Члены комиссии (ФИО, подпись):

| | |
|-----------------|--------------|
| Белашинская | О.Н. О.Бидас |
| Белкина А.А. | Белкина |
| Маракамова С.В. | Маракамова |
| Стелленко О.Т. | Стелленко |