

Акт проверки организации питания

№ 1 в МОУ сш 5102
 (наименование образовательной организации)

«18» 09 2024 г.

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

1,5" и 5,5" Востеренко Екатерина Давыдовна
Аншина Наталья Васильевна - зав. просувером.
Алексеева Светлана Павловна - ответств. за питание

проведена проверка организации питания в отделении (-ях)
МОУ сш 5102

по адресу(-ам): б-р 30-летия Победы, 86а

Основание проведения проверки: порешеевский контроль
за качеством питания

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 (блюдов).

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 (протерты)	✓	
10	Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная (наличие масок и перчаток)	✓	


Проверкой установлено (иное): оформление кухни соответствует санитарным нормам, качество приготовленных блюд удовлетворительное

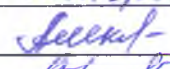
Полнота потребления блюд и продукции основного, дополнительного меню (из расчета: кол-во не съеденных порций / общее кол-во накрытых блюд) = 20-30 % не съеданности блюд (определяется визуально).

ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

зал и пищеблок чистые, меню утвержденное имеется, завтрак соответствует меню, посуда новая красивая, дежурный моет руки перед едой, фракционная комиссия имеет журнал, блюда вкусные, горячие, аппетитные.

Члены комиссии (ФИО, подпись):

Нестеренко Екатерина Юрьевна 

Александр С.В. 

Алексей И.В. 