

Акт проверки организации питания

№ 4 в МОУ СШ № 102
 (наименование образовательной организации)

«22» 11 2014 г.

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

Гладченко Людмила Петровна 2 "А"
Алексеева Светлана Ивановна, зам. дир. по ЗВР
Амича И. В., зав. столовой.

проведена проверка организации питания в отделении (-ях)

по адресу(-ам): Б-р 30 ч. Тобск д. 66а

Основание проведения проверки: родительской
комиссией 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 (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): Всего в питании соответ-
ствует нормам

Полнота потребления блюд и продукции основного, дополнительного меню (из расчета: кол-во не съеденных порций / общее кол-во накрытых блюд) = 10-25% не съедаетности блюд (определяется визуально).

ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Обеденный зал чистый, подготовлен. Меню соответ-
ствует утвержденному. Личную гигиену
соблюдает. Каши очень вкусная, горячая, на
вид аппетитная.

Члены комиссии (ФИО, подпись):

Ткаченко А.А. Тка

Алексеев С.П. Алек

Ахмедов И.В. ИВ