

Акт проверки организации питания

№ 5 в МОУ СШ 5102
(наименование образовательной организации)

«23» 12 2024 г.

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

- Гушилова Надежда Алексеевна 3 "В" класс.
- Матус Екатерина Викторовна 3 "В" класс
- Пудина Мария Владимировна 3 "В" класс
- Аксеева Светлана Павловна зам. дир.
- Аксая Наталья Александровна зав. столовой

проведена проверка организации питания в отделении (-ях)

по адресу(-ам): б-р 30-летия Победы, 66а

Основание проведения проверки: родительский 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 (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): Нормам соответствует

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

ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

состояние обеденного зала чистое, Меню соответствует, мясная продукция соответствует, качество блюд вкусное.

Члены комиссии (ФИО, подпись):

Зушкова Н. А. Зуш
Кучина М. В. Куч
Маяс Е. В. Маяс
Александров С. П. Александр
Ахмедов И. В. Ахмед