

Акт проверки организации питания

№ 6 в №9 СМ 5102
(наименование образовательной организации)

«21» января 2015 г.

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

Врицевалова Марина Сергеевна, ЗД
Алексеева Светлана Павловна, зам. дир. по ЗВР
Алексей Наталья Викторовна, заведующий столовой.

проведена проверка организации питания в отделении (-ях)

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

Основание проведения проверки: родимовской 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 (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 (протертые)	✓	
10	Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная (наличие масок и перчаток)	✓	

Проверкой установлено (иное): в столовой все указанные требования соответствуют норме.

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:

Составление пищеблока и обеденного зала соответствует. Удается утв. меню. Удается соблюдать гигиену пищеблока. Качество готовой продукции отличное.

Члены комиссии (ФИО, подпись):

Венедиктова Марина Сергеевна
Алексеева С.П.
Алексеев И.В.