

Акт проверки организации питания

№ 6 в МОУ СОШ № 102
 (наименование образовательной организации)

«13» февраля 2014 г.

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

- Ильведко К.И. - З. Е. класс
- Алексеева С.П. - ответственный за питание
- Алексеев Н.В. - завершающая сессия

проведена проверка организации питания в отделении (-ях)

по адресу(-ам): Б-р Зол. Тоберн, д.66е

Основание проведения проверки: родительской комитетом 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): меню соответствует блюду вкусное приготовлено с душой!!

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:

Чаще всего питание соответствует нормам

Члены комиссии (ФИО, подпись):

Шведко Н.И. З.Е. класс Ч.И.И.И.
Александр С.И. [подпись]
Александр Ч.В. [подпись]