

# Акт проверки организации питания

№ 11 в МОУ СШ №75 (корпус №2)

«15» 05 2015

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

Феминиченко О.Н., Вегуновой А.А.,  
Таракановых С.В., Степиных О.Т.

проведена проверка организации питания в отделении(-ях)

МОУ СШ №75 (корпус №2)

по адресу(-ам): Иренино, 32

Основание проведения проверки: родительское собрание

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 (блюда).

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)

При посещении пищеблока нарушений  
не выявлено.

Полнота потребления блюд и продукции основного, дополнительного (из расчета: кол-во не съеденных порций / общее кол-во накрытых блюд) 12 % несъеданности блюд (определяется визуально).

~~ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:~~

Обратить внимание на состояние и  
чистоту внешнего вида посуды и столов.

Члены комиссии (ФИО, подпись):

Белоширская О.Н. О.Белорез  
Белова А.А. Белова  
Степанов О.Т. Степанов  
Тараканова С.В. Тараканова