## Акт проверки организации 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:

<b>№</b> п/п	Объект контроля	Да	Нет
1	Блюдо выглядит аппетитно	V	
2	Наличие ежедневного меню	~	
3	Соответствие блюда ежедневному меню (пункт 2)	v	
4	Еда вкусная (если нет, то в ином указать органолептические свойства – цвет, запах, вкус)	V	
5	Основное блюдо горячее	L	
6	Блюдо качественное (нет горелого, плесени и т.д.)	V	
7	Отсутствуют сколы на столовой посуде	V	
8	Зал приема пищи чистый	V	
9	Обеденные столы чистые (протертые)	V	
10	Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная (наличие масок и перчаток)	V	

Проверкой	установлено (иное):_	rareembo	neemenula
coombeme	mbyem uspell	arell: " cara	reegarele
nemaneel	u mecionicoli	reene men	U.

Полнота потребления блюд и продукции основного, дополнительного меню (из расчета: кол-во не съеденных порций / общее кол-во накрытых блюд) = 20-25% не съедаемости блюд (определяется визуально).

выводы и предложения:
Coemercine zana memor, uneemer ymber-
negeriare seemo na emerce 6 emenosoie, romobail
nauga barukanem annemiemowo, genue coveregaren
Иминия момиссии (ФИО, подпись):
Mariosola J. H. Harry.
Guereebe C. U. Secret
Tynoreeceo W.S. Must