

Акт проверки организации питания
(родительский контроль) № 1
в МКОУ Пронинской СШ Серафимовичского района
Волгоградской области
(наименование образовательной организации)

«12» сентября 2015 г.

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

Рябушкина В. Л. - председатель по питанию, член бригады. х.г.д.
Мордешова И. В. - член бригады комиссии;
Прохорова И. В. - член бригады комиссии.
Исаченко Е. В. - родитель 2го класса;
Михайлов И. В. - родитель 3, 4, 6 классов.
Котельникова В. М. - повар МКОУ Пронинской СШ

проведена проверка организации питания в отделении (-ях)

в школьный столов МКОУ Пронинской СШ

по адресу(-ам): х. Трапезицкое ул. Пролетарская д. 6.

Основание проведения проверки: заявка родителей
своей проверки работы школьного питания
на 2015-2016 учебный год

Цель проверки: осуществление контроля за

- ✓ состоянием пищеблока и обеденного зала;
- ✓ наличием утвержденного меню;
- ✓ соответствием 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): *в ходе проверки персонал контролирует чистоту помещений что является преимуществом в соответствии с СанПиН 6091-05/01/02/03/04/05/06/07/08/09/10/11/12/13/14/15/16/17/18/19/20/21/22/23/24/25/26/27/28/29/30/31/32/33/34/35/36/37/38/39/40/41/42/43/44/45/46/47/48/49/50/51/52/53/54/55/56/57/58/59/60/61/62/63/64/65/66/67/68/69/70/71/72/73/74/75/76/77/78/79/80/81/82/83/84/85/86/87/88/89/90/91/92/93/94/95/96/97/98/99/100*

Полнота потребления блюд и продукции основного, дополнительного меню (из расчета: кол-во не съеденных порций / общее кол-во накрытых блюд) = 0 % не съеданности блюд (определяется визуально).

ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Контроль качества продукции и контроль персонала принимаются работниками предприятия. Рекомендуется провести обучение персонала по вопросам соблюдения санитарно-гигиенических требований.

Члены комиссии (ФИО, подпись):

Редькин В.Р. - [подпись]
Морозов И.В. - [подпись]
Иванов И.В. - [подпись]
Смирнов С.В. - [подпись]
Михайлов А.В. - [подпись]
Петров В.И. - [подпись]