

АКТ № 3

В МКОУ «Зензеватская СШ»  
(наименование организации)

«09» октября 2015 г.

Комиссией по контролю организации питания и качеством питания, в составе:

Богачкова ЕА  
Шокина ВЧ.

проведена проверка организации питания в МКОУ «Зензеватская СШ»

в 12<sup>00</sup> 09.10.2015 г. (дата, время)  
по адресу: с. Зензеватка ул. Октябрьская, д. 1.

Основание проведения проверки плановая.

Цель проверки осуществления контроля за:

- состоянием пищеблока и обеденного зала;
- наличие утвержденного меню;
- соответствие завтрака / обеда утвержденному меню;
- соблюдение обучающимися личной гигиены;
- работой по 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 головного убора, масок и перчаток) |    |     |

Полнота потребления блюд и продукции основного, дополнительного меню (из расчета количество не съеденных порций / общее количество накрытых блюд)

3 % не съеданности блюд (определяется визуально)

Выводы и предложения:

Меню ежедневное имеется, блюда соответствуют, зал обеденный чистый, убранство пищеблока хорошее, работники пищеблока относятся доброжелательно

Члены комиссии (ФИО, подпись)

Богачкова ЕА  
Шокина ВЧ