

Акт проверки организации питания

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

«28» 11 2015 г.

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

Могачева Людмила Владимировна - 4 А класс
Алексеева Светлана Павловна, зам. дир. по ЗСР
Монькина Елена Андреевна, зам. ст. мед. сестры

проведена проверка организации питания в отделении (-ях)

по адресу(-ам): Б-р 30-летия Победы, 66а

Основание проведения проверки:

региональный контроль 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 (блюды).

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): качество питания
соответствует нормам

Полнота потребления блюд и продукции основного, дополнительного меню (из расчета: кол-во не съеденных порций / общее кол-во накрытых блюд) = 10-25 % не съеданности блюд (определяется визуально).

ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Состояние столовой чистое, утвержденное
меню в наличии, блюда соответствуют
меню, качество пищи соблюдается

Члены комиссии (ФИО, подпись):

Логачев А.В. Лог
Алексеев С.В. Алекс
Иванов И.А. ИИ