

**Акт проверки организации питания**

№ 14 в МОУ «СШ 502»  
(наименование образовательной организации)

«18» 03 2016 г.

Комиссией по контролю за организацией и качеством питания, в составе:  
Антоновская Юлия Юрьевна, родители 7 в кл,  
Логачева Марина Викторовна, родители 7 б кл,  
Алексеев Степан Павлович, зав. черепного  
Монкина Юлия Андреевна, зав. столовой.

проведена проверка организации питания в отделении (-ях)

по адресу(-ам): ул. Б-р 30-летия ЖАБры, 66а

Основание проведения проверки: качество питания  
контроль родительской

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): отсутствует качество некоторых блюд

Полнота потребления блюд и продукции основного, дополнительного меню (из расчета: кол-во не съеденных порций / общее кол-во накрытых блюд) = 85-90% не съеданности блюд (определяется визуально).

**ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:**

состояние кухни хорошее и зал хороший, чистый, меню разнообразное в массовом и дополнительном, напитки горячие цены соответствующие сезону, качество обслуживания хорошее.

Члены комиссии (ФИО, подпись):

Антоновская Ю. Ю.

Донцова Л. В.

Александрова С. П.

Морозова Ю. А.

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): отсутствует качество некоторых блюд

Полнота потребления блюд и продукции основного, дополнительного меню (из расчета: кол-во не съеденных порций / общее кол-во накрытых блюд) = 85-90% не съеданности блюд (определяется визуально).

**ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:**

состояние кухни хорошее и зал хороший, качество меню удовлетворительное в массовом ряде совмещением горячего блюда горячее время обслуживания хорошее, качество обслуживания хорошее.

Члены комиссии (ФИО, подпись):

Аристовская Ю. Ю.

Лопатова Л. В.

Александрова С. П.

Морозова Ю. А.

*(Handwritten signatures)*