

**Акт проверки организации питания**

№ 18 в МОУ ШШ 5102  
(наименование образовательной организации)

«В» 05 2016 г.

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

Киселева А. Л. - 7, А класс  
Алексеева С. П. - зам. директора  
Моссакина И. Ф. - зав. столовая  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

проведена проверка организации питания в отделении (-ях)

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

Основание проведения проверки: решением комиссии  
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 (блюда).

**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): Организуем питание

удобно и безопасно

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

**ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:**

Изменения меню в наличии, обеденное меню соответствует меню, указанному в меню, качество блюд хорошее, качество обслуживания удовлетворительно.

Члены комиссии (ФИО, подпись):

Киселева А.А.  
Александрова С.Т.  
Молохинец Ю.А.