

Акт проверки организации питания № 11

в МОУ Детском саду № 244

« 23 » 07 20 16 г

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

Цухирь Екатерина Алексеевна, родители групп № 3
Айман Иванович, родители групп № 1;
Бондарева Надежда Сергеевна, родители групп № 6
Лисинова Ирина Михайловна, старший воспитатель
Сорокина Мария Ивановна, шеф-повар ДОО № 244

Проведена проверка организации питания

группы № 1 ул. им. Чебошова, 44а

по адресу:

мат-центр родителей контрольный №
2025-2026 гг

Основание проведения проверки:

Цель проверки: осуществление контроля за:

- состоянием пищеблока и обеденного зала;
- наличием утвержденного меню;
- соответствие завтрака/обеда/ уплотненного полдника(ужина) утвержденному меню;
- соблюдением воспитанниками 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 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	Место в групповой ячейке для приема пищи чистое	✓	
9	Обеденные столы чистые	✓	
10	Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная (наличие перчаток)	✓	

Проверкой установлено (иное):

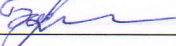
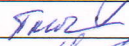
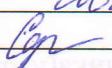
1. Графики работы и приема соблюдаются
2. Выдаваемые блюда соответствуют меню

Полнота потребления блюд (из расчета: количество не съеденных порций / общее количество накрытых блюд) = 5 % несъедаемости блюд (определяется визуально).

ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Питание военнослужащих группового питания организовано в соответствии с СанПиН 23+2.4-3590-20. Работа бригады по обеспечению питания организована в соответствии с Положением о

Члены комиссии (ФИО, подпись):

Бендарева Н.С. 
Тихон А.И. 
Цукер Е.А. 
Мясникова И.Н. 
Сорокина М.И. 

№	Объект контроля	Д	И
1	Блюда выдают аккуратно	✓	
2	Наличие съеденного меню	✓	
3	Состояние блюд съеденного меню (пункт 3)	✓	
4	Бла вкусная (если нет, то качество органолептическое)	✓	
5	Свойства (цвет, запах, вкус)	✓	
6	Основное блюдо топорное	✓	
6	Блюда качественные (нет топорного, вкусный и т.д.)	✓	