Приложение 3

Акт проверки организации питания

№ 3 в МОУ СШ №102

(наименование образовательной организации)

«22» 10 2016 г.

Комиссией по контролю за организацией и качеством питания, в составе: Старцева Ольга Геннадьевна – зав.хоз.

Алексеева Светлана Павловна – заместитель дир.

Шонькина Юлия Андреевна – зав.столовой

проведена проверка организации питания в отделении (-ях)

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

Основание проведения проверки: родительский контроль за качественным питанием

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 (блюд).

В ходе проверки установлено:

№ п/п	Объект контроля	Да	Нет
1	Блюдо выглядит аппетитно	v	
2	Наличие ежедневного меню	v	
3	Соответствие блюда ежедневному меню (пункт 2)	v	
4	Еда вкусная (если нет, то в ином указать органолептические свойства – цвет, запах, вкус)	v	
5	Основное блюдо горячее	v	
6	Блюдо качественное (нет горелого, плесени и т.д.)	v	
7	Отсутствуют сколы на столовой посуде	v	
8	Зал приема пищи чистый	v	
9	Обеденные столы чистые (протертые)	v	
10	Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная (наличие масок и перчаток)	v	

Проверкой установлено (иное): питание организовано в соответствии с нормами

Полнота потребления блюд и продукции основного, дополнительного меню (из расчета: кол-во не съеденных порций / общее кол-во накрытых блюд) = 30 **% не съедаемости блюд (определяется визуально).**

ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Состояние пищеблока и обеденного зала чистое, утвержденное меню в наличии, завтрак соответствует типу меню

Члены комиссии (ФИО, подпись):

Старцева Ольга Романовна Старц

Алексеева С.Н. Алекс

Шестакова Ю.А. Шест