Приложение 3

Акт проверки организации питания

№ 4 в МОУ СОШ №12

(наименование образовательной организации)

«22» 10 2016 г.

Комиссией по контролю за организацией и качеством питания, в составе: Старцева Ольга Геннадьевна – ст. м/с

Алексеева Светлана Павловна – зам. дир.

Шишкина Юлия Андреевна – зав. столовой

проведена проверка организации питания в отделении (-ях)

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

Основание проведения проверки: родительский контроль по качеству 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 (блюд).

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): 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, обед соответствует данному меню, обучающиеся соблюдают личную гигиену

Члены комиссии (ФИО, подпись):

Старцева Ольга Романовна

Алексеева С.А.

Тонкеева Ю.А.