

Акт проверки организации питания

№ 2 в МОУ «Образцовская СШ»
(наименование образовательной организации)

«24» 10 2023 г.

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

Оттерельева Т. С - дир. ШК
Курбанжана З. В - дир. ШК
Табатаева Р. Р - уч. нач. классов
Султанова Р. Р. - ст. методист ШДР

проведена проверка организации питания в отделении (-ях)

по адресу(-ам): п. Образцы 1005

Основание проведения проверки: провести проверку
соответствия реализуемых блюд в соответствии
с утвержденным меню

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): Блюда соответствуют
утвержденному меню, в столовой введено меню,
которое соответствует действительности

Полнота потребления блюд и продукции основного, дополнительного меню (из расчета: кол-во не съеденных порций / общее кол-во накрытых блюд) = 10 % не съеданности блюд (определяется визуально).

ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Предложений нет.

Члены комиссии (ФИО, подпись):

Откерешева Г.С.
Курбанаткина З.В.
Рамазанова Н.Н.
Султанова Ю.И.

Дир.
Ф.И.
И.И.