

Акт проверки организации питания

№ 2 в МБОУ "Ерзовская СШ имени Героя Советского Союза Гончарова П.А."
(наименование образовательной организации)

«5» октября 2021 г.

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

Горай Т. В. Ум
Мокастограва О. Е. Мф

проведена проверка организации питания в отделении (-ях)
МБОУ Ерзовская СШ имени Героя Советского Союза
Гончарова П. А.
по адресу(-ам): р.п. Ерзовка ул. Школьная, 2

Основание проведения проверки: Осуществление
родительского контроля за организацией
школьного 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 (протерты)	✓	
10	Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная (наличие масок и перчаток)	✓	

Проверкой установлено (иное): Не установлено
Наличие ежедневного меню
Зал приема пищи чистый / обеденный стол чистый

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

ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Организация горячего питания организована
в соответствии с требованиями
Роспотребнадзора

Члены комиссии (ФИО, подпись):

Горай З.В. [подпись]
Монастырева О.С.

Оценочный лист (заполняется по желанию)

№ 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)	+	

Иное: _____

Заполнено: Горай У.В., Моностырева О.Е.
(ФИО родителя (законного представителя), участвовавшего в проверке)