

Акт проверки организации питания

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

«04» апреля 2022 г.

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

Дивченко Илья Юрьевич

Котик Наталья Сергеевна

проведена проверка организации питания в отделении (-ях)

МБОУ Ерзовская СШ

по адресу(-ам): ул. Школьная д.2

Основание проведения проверки:

осуществление
форштетовского контроля для организации
питания школьников

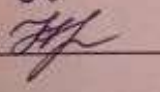
Цель проверки: осуществление контроля за

- состоянием пищеблока и обеденного зала;
- наличием утвержденного меню;
- соответствии завтрака/обеда утвержденному меню;
- соблюдением обучающимися личной гигиены;
- работой бракеражной комиссии;
- качеством готовой продукции (блюд).

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 блюдогорячее	✓	
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: маркетплейс не возбуждено

Заполнено: Зубченко Юлия Владимировна 
Котик Наталья Сергеевна 
 (ФИО родителя (законного представителя), участвовавшего в проверке)

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): нарушений не
выявлено

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:

Члены комиссии (ФИО, подпись):

Дивненко Инна Владимировна
Котик Матильда Сергеевна