

Акт проверки организации питания

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

«27» 09 2023 г.

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

Торай З.В., Мухоморова Т.Н.

проведена проверка организации питания в отделении (-ях)

по адресу(-ам): р.п. Ерзовка ул. Школьная д

Основание проведения проверки: осуществление контроля за наличием утвержденного меню, качеством готовой продукции, состоянием обеденного зала

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).

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 (протерты)	+	
10	Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная (наличие масок и перчаток)	+	

Иное: _____

Заполнено: Горай Ульяна Владимировна 27.09.23

(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): _____

Полнота потребления блюд и продукции основного, дополнительного меню (из расчета: кол-во не съеденных порций / общее кол-во накрытых блюд) = 15 % не съеданности блюд (определяется визуально).

ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Члены комиссии (ФИО, подпись):

Мухомова И.И. [подпись]