

Акт проверки организации питания

№ 5 в МОУ СШ №43 Дзержинского района г.Волгограда
(наименование образовательной организации)

« 13 » 11 2015 г.

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

Председатель комиссии: Анисимова А.И. - зам. директора
Ответственный за организацию питания: Васильева А.О.
Члены комиссии: Кошкина А.И., Дракова Е.С., Бекетова А.П.

проведена проверка организации питания в буфете-раздаточной МОУ СШ №43 по адресу : Волгоград, проспект Жукова д.84

Основание проведения

проверки: Формирование привычек здорового питания для
каждого ребенка организации, обеспечение высокого качества
питания по организации, соблюдения санитарно-гигиенических
требований к пище и контролю за качеством питания в соответствии с требованиями
Федерального закона от 19.07.2007 г. № 109-ФЗ «О контроле за качеством
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 (пункт2)	✓	
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 малок и перчаток)	✓	

Проверкой установлено

(иное): На момент проверки качества предложенного меню - 4
 чаше основное блюдо удовлетворительное, меню на завтра приемлемо в
 количестве, на сайте.

Наименование блюд: салат, суп, основное блюдо. Подача
 блюда без сколов, повреждений, меню на завтра
 удовлетворительно, количество порций по заданию. Размещение
 блюда на тарелке в соответствии с требованиями.

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:

Качество приготовления блюд: суп, основное блюдо, салат
 удовлетворительно. Качество предложенного меню
 4, блюда имеют хорошее качество приготовления.
 Салат приготовлен правильно с добавлением овощей, грибов, мяса;
 Суп (суп) - свежий, без повреждений и признаков порчи;
 Блюдо с соусом - вкусно в меру соевый;
 Клуб - свежий, без признаков порчи;
 Печенье - свежее, чистое.

Члены комиссии (ФИО, подпись):



Александров А.И.
 Александров А.И.
 Александров С.С.
 Александров А.И.
 Александров А.И.