

Акт проверки организации питания

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

«16» декабря 2015г.

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

Председатель комиссии Юсупова И.Б - заместитель директора
Секретарь комиссии за организацию питания - Ракитинова А.О.
Родители: Мухаметова А.К - 39,82; Свешникова О.К - 35,75

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

Основание проведения

проверки: Проверка функционирования буфета-раздаточной залы
наличия пакетов с едой для учащихся в соответствии с нормами
и правилами пищевого режима в школе
наличия горячего питания в школе на полдень и обед
наличия горячего питания в школе на полдень и обед

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 шашлыки проверка не проводилась, так как в зале приема пищи не было гостей. Проверка столов, залов, кухни, холода и т.д. проводилась в зале приема пищи, где были гости.*

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

ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

*Количество приучано рабочим столовой и организовано
использование утвари в соответствии с Требованиями гигиеническим
меню и в зале приема пищи, где проводится проверка.*

*Каша из макарон с яйцом - свежая, с пропущенными яичницами.
Булочки с сыром - свежие, без пружинок карты, завернутые
в пакет с сахаром и лимоном - мякоть, в зале приема пищи
хлеб пшеничный - свежий, без пружинок карты
завернутые*

Члены комиссии (ФИО, подпись):

Юсупова И.Б. 
 Гаскарова А.О. 
 Мукамбетова А.К. 
 Свешникова О.К. 