

Акт проверки организации питания

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

« 16 » декабря 20 15 г.

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

Председатель комиссии Н.С. Сунцова и.в.б. - зам. директора
Специальный представитель за организацией питания - Васильева Л.О.
Члены комиссии: Мухомов А.К. - 39,8а; Левашова О.К. - 35,75

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

Основание проведения

проверки: Порядок работы комиссии по контролю за организацией питания
комиссии по контролю за организацией питания
указу по организации питания
указу по организации питания
указу по организации питания
указу по организации 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 кухни представляется меню и в него составлены блюда, соответствующие меню на дату проверки в соответствии со стандартами, санитарными требованиями столовой, меню, составлено. Посуда чистая, без сколов, трещин. Все за продуктами закреплено, соблюдение санитарных норм по чистоте. Работники столовой в спецодежде, головных уборах.

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:

Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Требования к качеству меню и в, кроме того, рекомендовано контроль за качеством.

Каши кукурузная с вареном картофелем, с грибами, запеченным
Бутерброд с сыром - свежий, без признаков порчи, завернутый
Чай с сахаром и лимоном - свежий, в меру сладкий
Хлеб пшеничный - свежий, без признаков порчи, завернутый

Члены комиссии (ФИО, подпись):

Исупова И.Б.
Таскарова И.О.
Мухомова А.К.
Иванова О.К.

