

Акт проверки организации питания

№ 10 в МОУ СП №43 Дзержинского района г. Волгограда
(наименование образовательной организации)

« 26 » января 2016 г.

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

Председатель комиссии Юсупова Е.Б. - зам. директора
Администратор за организацию питания - Рассекарова И.О.
Регистрация: Гостиница «Астория» - 40; Мусаимов Р.А. - 14;

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

Основание проведения

проверки: Подтверждение соответствия организаций здравоохранения
запаса организаций белорусского горячего питания, приказ
о организаций горячим и холодным консервами и консервами
горячего питания в МОУ на 2015-2016 уч.год
питья горячим консервами на 2015-2016 уч.год

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.)	<input checked="" type="checkbox"/>
7	Отсутствуют сколы на столовой посуде	<input checked="" type="checkbox"/>
8	Зал приема пищи чистый	<input checked="" type="checkbox"/>
9	Обеденные столы чистые (протертые)	<input checked="" type="checkbox"/>
10	Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная (наличие малок и перчаток)	<input checked="" type="checkbox"/>

Проверкой установлено

(иное): На момент проверки денежных средств на сумму 11, что соотвтвует
сумме украденного, неизвестно где хранились в машине на складе,
сейчас. Помещение склада заблокировано, охрана отсутствует.
Погодя пасмурная, без солнца, пересыпь иллюминаторы
закрывают, находящееся проходящими по улице
рабочими склада в сплошной, плотной
шторой.

Полнота потребления блюд и продукции основного, дополнительного меню (из расчета: кол-во не съеденных порций / общее кол-во накрытых блюд) = 36 % не съедаемости блюд (определяется визуально).

ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Члены комиссии (ФИО, подпись):

1 Осунова И. Б. *Илья*
Ракицкая И. О. *Илья*
Мусатов И. А. *Илья*
Георгий Ильинский