

Акт проверки организации питания

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

« 6 » сентя 20 16 г.

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

Председатель комиссии Юсупова М.Б. - зам. директора
Школы №43 Дзержинского района г.Волгограда
Члены комиссии: Дворкина В.С. - 80, Белоусова Ю.В.
Меримова С.А. - 55,75

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

Основание проведения

проверки: Процедура проверки готовности обучающихся для контроля
качества организации питания школьного питания; проверка
по организации питания школьного питания и мониторинга
качества питания в МОУ на докт-добр год; проверка готовности
школьного питания на докт-добр 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.)	✓	
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 малок и перчаток)	✓	

Проверкой установлено

(иное): На момент проверки реальных предложений меню из того ассортимента, указанного, меню на расчет красится на сайте.

Полученные бюджетно-расчетные данные, согласно бюджетной записки меню за последний период работы, без учета прироста количества в расчетном периоде. Полученные бюджетные по указанным объектам в соответствии с условиями, оговоренные в документах.

Полнота потребления блюд и продукции основного, дополнительного меню (из расчета: кол-во не съеденных порций / общее кол-во ¹² накрытых блюд ⁴⁸) = 31 % не съеданности блюд (определяется визуально).

ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Комитет на момент проверки осуществлял работу бюджета-расчетной и организационно-методическую работу по реализации мероприятий, предусмотренных меню и т.д. Провести мероприятия по улучшению качества питания.

Плов с курицей - свежий, нежирный
 Супчик с курицей без приправов коржи
 Чай с сахаром коржи - жидкий в меду сахарный
 Хлеб мясной свежий без приправов добавки
 овощи, зелень

Члены комиссии (ФИО, подпись):

Исупов
 Романов
 Аверина
 Иверина
 Белосор

