Акт проверки организации питания

№ 4 в МОУ СШ №43 Дзержинского района г.Волгограда

(наименование образовательной организации)

«30» октября 2016 г.

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

Председатель комиссии: Юсупова М.Б - зам.директора
Ответственной за организацию питания: Всеходова Н.О.
Члены комиссии: Шилова О.В - 45; 86; Мирзоханян Г.О - 55

проведена проверка организации питания в буфете-раздаточной МОУ СШ №43

по адресу : Волгоград, проспект Жукова д.84

Основание проведения проверки: Порядок учета мнения обучающихся и родителей (законных представителей) несовершеннолетних обучающихся по вопросам организации и качества питания, приказ по организации контроля горячего питания в МОУ на 2016-2017 уч. год, график проверок бракеражной комиссии на 2016-2017 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 (протертые)	✓	
10	Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная (наличие малок и перчаток)	✓	

Проверкой установлено (иное): На момент контроля реализуется представленное меню № 5, что соответствует утвержденному меню на дату проверки в полном объеме, замечаний. Технологические карты на столе, ведутся. Столовая посуда чистая, столы обрабатываются, закреплены за посетителями. Посуда чистая, без трещин и сколов

Полнота потребления блюд и продукции основного, дополнительного меню (из расчета: кол-во не съеденных порций 10 / общее кол-во накрытых блюд 40) = 25 **% не съедаемости блюд (определяется визуально).**

ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Кашица крупная рабочу будет - рекомендовано увеличить закладку
По меню № 5 было установлено
Свекла отварная - без корки, нарезка соломкой
Греча по-купечески с курицей свежей, тушеной
Салат свежий капустный с зеленью
Чай с сахаром индивидуальный в стакане
Сырок, хлеб свежий

Члены комиссии (ФИО, подпись):
Юсупова
Александрова
Иванова
Мирошкина