

Акт проверки организации питания

№ 3 в МОУ СШ № 43
(наименование образовательной организации)

«10» ноября 2024 г.

Комиссией по контролю за организацией и качеством питания, в составе:
Председатель комиссии: Аннушева Н.И.,
директор
Ответственный за питание: Афанасьева
И.В.
Члены комиссии: Клош В.Н. - 3а; Мусоимова Н.А.
- 3а, Глошко А.А. - 3б

проведена проверка организации питания в буфете раздаточной МОУ СШ №43
 по адресу : проспект Г.К.Жукова, дом 84

Основание проведения проверки: Порядок работы родительской
организации при работе комитета родителей
бюджетного городского учреждения
государственного учреждения и государственного
образовательного учреждения в сфере
образовательной деятельности
до 10.12.2024 г. по проверке работ. комиссией
до 10.12.2024 г. по

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 (блюдо).

В ходе проверки установлено:

№ п/п	Объект контроля	Да	Нет
1	Блюдо выглядит аппетитно	✓	
2	Наличие ежедневного меню	✓	
3	Соответствие блюда ежедневному меню (пункт 2)	✓	
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 масок и перчаток)	✓	

Проверкой установлено (иное): состояние кухни и обеденного зала соответствует требованиям СанПиН. Смена чистая. Столы чистые, регулярно обрабатываются дезинфектором и санитайзером опрыскиванием, не вылиты банки на рабочую поверхность. Ежедневное мытье в омывающей ванне по санитарным нормам смены. Основное блюдо в меню оптимизировано, короче. Персонал руки моют руки с мылом

Полнота потребления блюд и продукции основного, дополнительного меню (из расчета: кол-во не съеденных порций 5 / 54 общее кол-во накрытых блюд) = 9 % не съеданности блюд (определяется визуально).

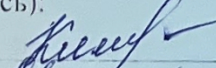
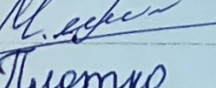
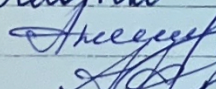
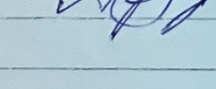
ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Полнота потребления блюд составляет 9 на доп. додн поварам.

1. Количество мяса, сортированное качество криминального убавлено, в размер котлов, на виле и концентратом криминально выколот котлового бульона 90-ч
2. Макароны сухие, сварены, роварно, гарнир гарнир, высушен.
3. Чай каркаде с сахаром в шери, смаркней, высушен, крашевого сушен.
4. Хлеб белый, свежий, мука ормановое. Рацион рацион меню, фрукты фрукты с углеводов высушен чай, лимон, мята.



Члены комиссии (ФИО, подпись):

Козлов В.Н. 
 Мурашова Н.А. 
 Тимонов А.А. 
 Анисимова Н.С. 
 Николаева И.В. 