

Акт проверки организации питания
№ 9 в МОУ СШ № 43
(наименование образовательной организации)

«15» мая 2018 г.

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

Председатель комиссии: Анисимов А.И. - зам. директора
Ответственный за организацию питания: Васильева Н.О.
Члены комиссии: Степанова А.К., Аверина С.В. - да
Шереметова Н.Б., 4, Лип Р.Р. - 9А

проведена проверка организации питания в буфете раздаточной МОУ СШ № 43

по адресу: проспект Жукова, дом 84

Основание проведения проверки:

Получено письмо районной администрации от 15.05.2018 г. с требованием
провести проверку организации питания в МОУ СШ № 43, в связи с
получением информации о нарушении санитарно-гигиенических норм
при приготовлении пищи в буфете раздаточной МОУ СШ № 43.

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 (блюда).

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 основании проведенных работ представлено меню 4-го класса обслуживания с учетом особенностей меню; в меню на сайте сайта. Меню для персонала разработано в соответствии с требованиями. Меню за последние 3 месяца. Меню для персонала разработано в соответствии с требованиями, в соответствии с требованиями, в соответствии с требованиями.

Полнота потребления блюд и продукции основного, дополнительного меню (из расчета: кол-во не съеденных порций $\frac{750}{750}$ общее кол-во накрытых блюд) = 14 % не съеданности блюд (определяется визуально).

ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

- Ограничения по количеству блюд каждого класса, меню.
- меню по количеству приемов пищи, с учетом особенностей меню.
 - меню по количеству приемов пищи, с учетом особенностей меню.
 - меню по количеству приемов пищи, с учетом особенностей меню.
 - меню по количеству приемов пищи, с учетом особенностей меню.
 - меню по количеству приемов пищи, с учетом особенностей меню.

Члены комиссии (ФИО, подпись):

Александров А.И. [подпись]
 Голубов А.О. [подпись]
 Меркулов А.К. [подпись]
 Аверин С.В. [подпись]
 Шереметьев Н.В. [подпись]
 Сидов Р.Р. [подпись]