

Акт проверки организации питания

№ 18 в Средней школе № 50
Азербайджанского района Волгограда
(наименование образовательной организации)

«25» декабря 2022 г.

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

Щерова Мария Николаевна
Туромова Девя Виктория Сергеевна
Степанова Екатерина Ивановна

проведена проверка организации питания в отделении (-ях)
Средней школы № 50 Азербайджанского района
Волгограда
по адресу(-ам): ул. Сироманская 40

Основание проведения проверки: приказ директора школы
(законных представителей) от 15.12.2022 г. № 18/к
качества организации питания обучающихся

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	✓3	
2	Наличие ежедневного меню	✓3	
3	Соответствие блюда ежедневному меню (пункт 2)	✓3	
4	Еда вкусная (если нет, то в ином указать органолептические свойства – цвет, запах, вкус)	✓3	
5	Основное блюдо горячее	✓3	
6	Блюдо качественное (нет горелого, плесени и т.д.)	✓3	
7	Отсутствуют сколы на столовой посуде	✓3	
8	Зал приема пищи чистый	✓3	
9	Обеденные столы чистые (протерты)	✓3	
10	Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная (наличие масок и перчаток)	✓3	

Проверкой установлено (иное): _____

Полнота потребления блюд и продукции основного, дополнительного меню (из расчета: кол-во не съеденных порций / общее кол-во накрытых блюд) = 30 % не съеданности блюд (определяется визуально).

ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Внести изменения в меню, добавить картофельное пюре, ввести кашу, увеличить количество хлеба, добавить сосиски, котлетки,

Члены комиссии (ФИО, подпись):

Туршьева Ольга Владимировна *Туршьева*
Султановна Владимирова *Султановна*
Идрова Мария Николаевна *Идрова*

Оценочный лист (заполняется по желанию)

№ 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 <i>(Филе из минтая, салат)</i>		
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 масок и перчаток)	✓	

Иное: Гурьев Ольга Владимировна

Заполнено: _____
 (ФИО родителя (законного представителя), участвовавшего в проверке)