

Акт проверки организации питания

№ 2 в Муниципальном общеобразовательном учреждении средней школе №50
(наименование образовательной организации)

Вуржисского района Волгограда

«29» сентября 2021 г.

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

Щедрова Марина Яковлевна 1-4 класс
Зударева Екатерина Геннадьевна 5-9 класс
Смалыкова Екатерина Ивановна 1 класс

проведена проверка организации питания в отделении (-ях)

Смаловой МОУ СОШ №50 Вуржисского района Волгограда

по адресу(-ам): ул. Сирамской 4е

Основание проведения проверки: порядок доступа родителей (законных представителей) обучающихся для контроля качества организации питания

Цель проверки: осуществление контроля за

- состоянием пищеблока и обеденного зала;
- наличием утвержденного меню;
- соответствие завтрака/обеда/ланча 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	Зач	
2	Наличие ежедневного меню	Зач	
3	Соответствие блюда ежедневному меню (пункт 2)	Зач	
4	Еда вкусная (если нет, то в ином указать органолептические свойства – цвет, запах, вкус)	Зач	
5	Основное блюдо горячее	Зач	
6	Блюдо качественное (нет горелого, плесени и т.д.)	Зач	
7	Отсутствуют сколы на столовой посуде	Зач	
8	Зал приема пищи чистый	Зач	
9	Обеденные столы чистые (протертые)	Зач	
10	Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная (наличие масок и перчаток)		

Проверкой установлено (иное): защитные акта от 24.09.2021 - устранено. работники регулярно моют руки с мылом перед приемом пищи в столовой

Полнота потребления блюд и продукции основного, дополнительного меню (из расчета: кол-во не съеденных порций / общее кол-во накрытых блюд) = 100 % не съеданности блюд (определяется визуально).

ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

нет.

Члены комиссии (ФИО, подпись):

Щедрова Мария Николаевна Мрш
Зубарева Екатерина Геннадьевна Служ
Самойлова Екатерина Ивановна Служ

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	✓	
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: _____

Заполнено: Синявина Кова Екатерина Иванович, Суп.
 (ФИО родителя (законного представителя), участвовавшего в проверке)