

Акт проверки организации питания

№ 3

в Муниципальном общеобразовательном учреждении средней школе №50
(наименование образовательной организации)
Дзержинского района Волгограда

«09» октября 2021 г.

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

- Щерова Мария Николаевна 14 класс
- Щерова Юлия Андреевна 5-9 класс
- Гурянова Мария Александровна 11 класс

проведена проверка организации питания в отделении (-ях)
столовой МОУ СОШ №50 Дзержинского района Волгограда

по адресу(-ам): ул. Строителей 4с

Основание проведения проверки: порядок доступа родителей (законных представителей) обучающихся для контроля качества организации бесплатного горячего 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 (блюда).

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: Морозова Ирина Андреевна 
 (ФИО родителя (законного представителя), участвовавшего в проверке)

В ходе проверки установлено:

№ п/п	Объект контроля	Да	Нет
1	Блюдо выглядит аппетитно	Зел	
2	Наличие ежедневного меню	Зел	
3	Соответствие блюда ежедневному меню (пункт 2)	Зел	
4	Еда вкусная (если нет, то в ином указать органолептические свойства – цвет, запах, вкус)	Зел	
5	Основное блюдо горячее	Зел	
6	Блюдо качественное (нет горелого, плесени и т.д.)	Зел	
7	Отсутствуют сколы на столовой посуде	Зел	
8	Зал приема пищи чистый	Зел	
9	Обеденные столы чистые (протерты)	Зел	
10	Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная (наличие масок и перчаток)	Зел	

Проверкой установлено (иное): _____

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:

Необходимость замены столов и стульев в обеденном зале.
Снизить количество детей охваченных горячим питанием по спискам льготных категорий

Члены комиссии (ФИО, подпись):

Щерова Марина Николаевна Щер
Морозов Ирина Фурьевна Шлеф
Худякова Марина Александровна Худ